

¡SENSACIONAL!

Cocinando con productos europeos de calidad



¡SENSACIONAL!

Manuscrito finalizado en marzo de 2019

Primera edición

La Comisión Europea no es responsable de las consecuencias que pudieran derivarse de la reutilización de esta publicación.

Luxemburgo: Oficina de Publicaciones de la Unión Europea, 2020

© Unión Europea, 2020

Reutilización autorizada, con indicación de la fuente bibliográfica.

La política relativa a la reutilización de los documentos de la Comisión Europea fue establecida por la Decisión 2011/833/UE (DO L 330 de 14.12.2011, p. 39). Cualquier uso o reproducción de fotografías u otro material que no esté sujeto a los derechos de autor de la Unión Europea requerirá la autorización de sus titulares.

Print ISBN 978-92-76-22333-7 doi:10.2762/65294 KF-02-20-754-ES-C
PDF ISBN 978-92-76-22307-8 doi:10.2762/534659 KF-02-20-754-ES-N

¡SENSACIONAL!

Cocinando con productos europeos de calidad



ÍNDICE



08 Introducción

- 12** Bélgica – *Pascale Naessens*
Cogollos de endibias envueltos en *Jambon d'Ardenne* con puré de apionabo y salsa de mantequilla con frutos secos y perejil
- 18** Bulgaria – *Vladimir Todorov*
Gornooryahovski Sudzhuk y estofado de alubias
- 24** Chequia – *Oldrich Sahajdak*
Všestarská cibule en varias texturas
- 30** Dinamarca – *Nicolai Nørregaard*
Palthesta con *Danablu* asado y flores
- 36** Alemania – *Tohru Nakamura*
Nürnberger Bratwürste con cebollas y tomate a la barbacoa y *Allgäuer Bergkäse*
- 42** Estonia – *Tõnis Siigur*
Pescado blanco marinado



48

Irlanda – Grainne O'Keefe
Clare Island Salmon con vinagre de bonito, acedera, manzana, eneldo y polen de abeja

54

Grecia – Argiro Barbarigou
Fava Santorinis

60

España – Quique Dacosta
Turrón de almendra

66

Francia – Denis Groison
Tartar de ternera con ensalada de pepino y cacahuete y chutney de ciruela con té de jazmín

72

Croacia – Mate Janković
Ensalada de patata con miel *Slavonski Med*

78

Italia – Franco Aliberti
Risotto de col lombarda con pescado ahumado

84

Chipre – Wajdi Talhouk
Macarons de loukoumi



90

Letonia – Juris Dukajskis

Albóndigas de *Latvijas lielie pelēkie zirņi*

96

Lituania – Deivydas Praspaliauskas

Remolacha roja con pan de centeno y grosellas negras

102

Gran Ducado de Luxemburgo – Léa Linster

Biscuit de Savoie

108

Hungría – Eszter Palágyi

Snack de *Gyulai kolbász*

114

Malta – Ramona Farrugia Preca

Marisco con vino de Gozo Chardonnay

120

Países bajos – Jonnie Boer

Pasta con anguila y queso curado

126

Austria – Anna Haumer y Valentin Gruber-Kalteis

Carrilleras de cerdo en escabeche con judías pintas, col picuda y aceite de semillas de calabaza



132 **Polonia – Bartosz Szymczak**
Tarta de manzana con helado de suero de leche

138 **Portugal – José Avillez**
Sopa fría de pera con jamón curado

144 **Rumanía – Alex Petricean**
Pan horneado rumano con *telemea de Ibănești* y salsa de queso de cabra

150 **Eslovenia – Ana Roš**
Patatas en heno con salsa de cordero

156 **Eslovaquia – Jozef Riska**
Col fermentada *Stupavské zelé* con solomillo glaseado

162 **Finlandia – Kati Laszka**
Mousse de corégono blanco con huevas de corégono blanco y salsa de suero de leche

168 **Suecia – Titti Qvarnström**
Kalix Lörrom sobre cremoso puré de patatas servido con crema agria, cebolla roja y eneldo

POR QUÉ TENEMOS UNA ETIQUETA EUROPEA DE DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Europa cuenta con una historia y un patrimonio culinario inmensamente rico y diverso. Por supuesto, esto no se debe únicamente a que Europa es un continente de gran extensión, sino también a las tradiciones que se han transmitido de generación en generación. Además, Europa posee una diversidad geográfica sin precedentes: desde los páramos de la Laponia finlandesa hasta las tierras desérticas de Murcia, y desde las zonas montañosas de los Alpes hasta el mar de Irlanda. Todos estos *terroirs* diferentes han dado lugar a una cultura culinaria amplia y diversa. Personas de todo el mundo viajan a Europa no solo para admirar sus numerosos tesoros artísticos y culturales, sino también para degustar la cocina local: desde queso danés hasta ciruelas francesas, desde salchichas búlgaras hasta verduras portuguesas, muchos de estos productos están registrados como indicaciones geográficas (IG). Este programa de calidad de la Unión Europea protege los nombres de productos específicos debido a sus características únicas, ligadas a su origen

geográfico y a los conocimientos técnicos tradicionales. Refleja la diversidad de Europa y su rico y variado patrimonio culinario. Los chefs aprecian estas características únicas que reflejan el lugar donde se elaboran los productos y las ancestrales técnicas de producción utilizadas. Son cada vez más populares entre los consumidores no solo en Europa, sino también en otras partes del mundo.

En 1992, la Unión Europea ya había decidido proteger varios nombres de productos. Esta decisión surgió del deseo de conservar mejor el patrimonio culinario y de ofrecer a los agricultores y productores unos ingresos más justos. Los productos europeos a los que se otorga una etiqueta de calidad siempre presentan características únicas típicas de la región en la que se cultivan o se preparan y, sobre todo, poseen una calidad excelente. En 2012, se introdujeron los regímenes de calidad que establecen y protegen esta denominación de origen o método de producción tradicional:

DOP (Denominación de Origen Protegida): los productos de esta categoría tienen un claro e indiscutible vínculo con el lugar donde se producen. Esto significa que todos los aspectos del proceso de producción, la preparación y el procesamiento deben tener lugar en la región específica a la que se aplica la protección.

IGP (Indicación Geográfica Protegida): esta etiqueta explica la conexión entre la región y el nombre del producto. Al contrario que los productos con una etiqueta DOP, requiere que una parte de su proceso total (al menos una fase) se lleve a cabo en la zona a la que se aplica la denominación geográfica.

En este libro, conocidos chefs europeos sugieren cómo incorporar en un plato productos únicos con denominaciones geográficas de sus países. También comparten su amor y pasión por los productos con los que han crecido y que les han permitido alcanzar tantos éxitos; los productos de sus regiones locales, que son un ejemplo de artesanía y excelencia. Tenemos

que asegurarnos con total certeza de que estos productos sigan disfrutando de su denominación de origen protegida. Es la única manera de preservar y garantizar su calidad, tanto ahora como en el futuro.







JAMBON D'ARDENNE

[JAMÓN DE LAS ARDENAS]

— BÉLGICA —

Nada está más estrechamente asociado a la cultura culinaria única belga que el cerdo de calidad de las Ardenas. La receta del jamón de las Ardenas supuestamente se remonta a antes de la llegada de Julio César, y este producto es uno de los procesos protegidos de preparación de carne más antiguos de Europa (1974).

El *Jambon d'Ardenne*, su nombre oficial, se prepara a partir de piernas de cerdo. El jamón de las Ardenas puede encontrarse sobre todo en la provincia belga de Luxemburgo, que no debe confundirse con el vecino Gran Ducado de Luxemburgo.

Las piernas de cerdo se curan restregándolas con sal o dejándolas a remojo en salmuera. No es necesario ahumarlas; sin embargo, cuando el jamón se ahúma, se utiliza madera o virutas de madera de haya cuidadosamente seleccionadas. La madera de haya es importante, aunque también se permiten el roble y el enebro. Esta estricta selección resulta esencial, ya que los factores naturales desempeñan un papel fundamental. Si el cerdo se salara y se ahumara en cualquier otro lugar, el jamón tendría un sabor distinto. El microclima de las Ardenas, con sus temperaturas de temporada, la humedad, y la circulación de aire fresco, resulta perfecto para elaborar este jamón, ya que permite un proceso de curación ideal y equilibrado.







PASCALÉ NAESENS

AUTORA DE LIBROS DE COCINA SUPERVENTAS

Pascale Naessens es la encarnación de la comida pura y sana en Bélgica, y autora de superventas. Su estilo de cocina romántica se ha vuelto popular gracias a las deliciosas y sencillas recetas que cualquiera puede preparar. El consenso es que «Pascale le ha enseñado a su país a comer sano». Su primer libro, *My Pure Kitchen*, tuvo un éxito inmediato. Ha publicado nueve libros y también escribe reseñas y columnas culinarias para varias revistas de estilo de vida, para las que realiza entrevistas con científicos sobre comida y salud.

«Simplemente me encanta el *Jambon d'Ardenne*. Las Ardenas belgas me recuerdan a los largos paseos que daba con mi familia por sus increíbles paisajes. Después, siempre íbamos a un restaurante para disfrutar de una comida que incluía jamón de las Ardenas. El jamón de las Ardenas puro es un producto maravilloso con el que trabajar. Siempre elijo una receta sencilla, sin mucha complicación, pero con carácter. O sea, como el propio jamón».

La *Brussels grondwitloof* (cogollos de endibias) que Pascale utiliza en esta receta ha recibido la Indicación Geográfica Protegida (IGP). ¿Sabía que los cogollos de endibias se llevan exportando de Bélgica a París desde 1862?

www.purepascale.com

COGOLLOS DE ENDIBIAS ENVUELTO EN JAMBON D'ARDENNE CON PURÉ DE APIONABO Y SALSA DE MANTEQUILLA CON FRUTOS SECOS Y PEREJIL

INGREDIENTES

3 cogollos grandes de *Brussels grondwitloof* (endibias)

300 g de apionabo

6 rodajas de *Jambon d'Ardenne*

50 g de avellanas tostadas

1 manojo grande de perejil rizado

2 nueces de mantequilla

Sal y pimienta

Pele el apionabo y córtelo en trozos grandes.

Guise los trozos en un poco de mantequilla con un poco de agua y sazone con sal y pimienta.

Triture el apionabo guisado.

Corte los cogollos de la *Brussels grondwitloof* por la mitad y envuélvalos en rodajas de *Jambon d'Ardenne*.

Ponga un poco de mantequilla en la sartén y añada las mitades de los cogollos de la *Brussels grondwitloof* envueltos en el *Jambon d'Ardenne*. Guíselos, tapados, durante aproximadamente veinte minutos a fuego medio.

Mientras tanto, mezcle las avellanas y el perejil. Derrita un poco de mantequilla en una sartén y cocine las avellanas y el perejil en la mantequilla.

Con una cuchara, ponga el puré de apionabo en una fuente grande y sírvalo con la *Brussels grondwitloof* guisada y la salsa de avellanas.





ГОРНООРЯХОВСКИ СУДЖУК – GORNOORYAHOVSKI SUDZHUK

[SALCHICHÓN BÚLGARO]

– BULGARIA –

El Gornooryahovski sudzhuk es un salchichón tradicional búlgaro producido en Gorna Oryahovitsa. En 1538, Solimán el Magnífico, el décimo sultán del Imperio otomano, otorgó a su gran visir el derecho a cobrar un impuesto sobre la producción de esta delicia. Se trata de la primera mención de este tradicional salchichón búlgaro en los libros de historia. Tras haber logrado una medalla en una feria internacional en Italia en 1861, todavía goza de popularidad en la actualidad.

El salchichón se elabora a partir de carne de vacuno fresca. Las vacas deben tener una edad mínima de doce meses y contar con niveles de glucógeno naturalmente elevados; esto hace que la carne sea jugosa. El sabor picante se debe a la presencia de pimienta negra, comino y ajedrea, que se añaden a la carne de acuerdo con una receta tradicional.

El Gornooryahovski sudzhuk se dobla en forma de herradura y a continuación se cuelga para su secado en estancias en las que se cubre con un moho blanco natural. Se trata de un procedimiento delicado, ya que el proceso de enmohecimiento tiene que detenerse exactamente en el momento justo para que el salchichón conserve su delicado sabor y aroma.







VLADIMIR TODOROV

CHEF EN BISTRTELLO

Vladimir Todorov es sin duda uno de los jóvenes chefs con más talento de su país. En 2016, fue nombrado mejor chef de Bulgaria, después de haber trabajado en los Países Bajos, Bélgica y Estados Unidos. Desde mayo de 2018, es el chef en Bistrello, una interesante aventura de fusión en el centro de Sofía, la capital de Bulgaria.

«Nuestra cocina presenta una amplia gama de productos de calidad, un equilibrio entre tradición e innovación, atención al detalle, un toque de aventura y hospitalidad búlgara. En Bulgaria, a menudo comemos un copioso estofado de salchichón y alubias. Se trata de un plato tradicional que puede encontrarse en cualquier parte, sobre todo en invierno. He añadido algunas guarniciones como las que se encontrarían en cualquier mesa de una familia búlgara: pepinillos, pimientos picantes y pan. Sin olvidarnos del *rakiya*, nuestro brandy local, porque una comida sin *rakiya* no es una comida. Existe una tienda balcánica en casi cualquier ciudad europea en la que se pueden comprar los ingredientes y una botella de *rakiya*. A disfrutar».

Bistrello – www.bistrello.bg

INGREDIENTES

Para el estofado

200 g de alubias (alubias de Smyliyan)
una pizca de bicarbonato
100 g de salchichón semiseco
(*Gornooryahovski Sudzhuk*)
20 g de mantequilla
10 g de ajo, finamente picado
30 g de chalotas, finamente picadas
30 g de zanahorias, picadas en *brunoise*
30 g de apionabo, picado en *brunoise*
600 g de salchichón de ternera fresco
250 g de vino tinto
30 g de setas, finamente picadas
500 g de caldo de carne
5 g de tallos de estragón
sal y pimienta
80 g de pimiento morrón rojo,
asado y picado en *brunoise*
30 g de tomates, picados
jugo de limón

Para el caldo

700 g de setas, picadas en trozos
300 g de pimientos morrones secos, picados
en trozos
1 litro de agua
80 g de ajo de oso
sal y jugo de limón

Para el chutney

50 g de cebollas, finamente picadas
30 g de ajo, finamente picado
10 g de aceite de girasol
250 g de zanahorias
20 g de miel
80 g de vinagre de vino blanco
una pizca de sal
5 g de perejil
5 g de eneldo
1 diente de ajo

Para las verduras encurtidas

1 diente de ajo
200 g de apionabo
200 g de cebollas moradas
200 g de tomates verdes
200 g de vinagre de vino de arroz
200 g de azúcar
200 g de agua
10 g de sal
2 hojas de laurel
unos cuantos granos de
pimienta negra, semillas de mostaza y
una pizca de pimienta de Jamaica

GORNOORYAHOVSKI SUDZHUK Y ESTOFADO DE ALUBIAS

Deje a remojo las alubias en agua durante la noche y cocínelas al día siguiente en agua fresca con una pizca de bicarbonato.

Saltee el salchichón semiseco a fuego lento en una olla para estofar grande hasta que los aceites se hayan filtrado del salchichón. Solo entonces debe añadir la mantequilla y el ajo, seguido de las chalotas, las zanahorias y el apionabo. Hierva a fuego lento hasta que las verduras estén tiernas.

Quite la piel al salchichón fresco y cocine la carne picada en una sartén aparte. Desglase con el vino tinto y lleve a ebullición hasta que el alcohol se haya evaporado. Añada las setas y el caldo. Sazone con sal, pimienta y la mitad del estragón. Deje reducir el estofado durante una hora hasta que todos los sabores se hayan mezclado.

Con un tenedor, machaque un cuarto de las alubias hasta conseguir un puré fino y añádalo al estofado. Añada el resto de las alubias, siga cocinando otros 10 a 15 minutos y añada el pimiento morrón asado y los tomates en dados. Cocine durante otros 5 o 6 minutos y sazone con sal, pimienta y jugo de limón. Aderece con el resto del estragón.

Para la sopa, ponga las setas y los pimientos morrones secos en el agua y cuézalos hasta que las verduras estén tiernas. Añada las hojas del ajo de oso. Mezcle la sopa y sazone con sal y jugo de limón.

Para el chutney, saltee las cebollas finamente picadas y el ajo en una sartén junto con un poco de aceite. Añada las zanahorias finamente picadas y cocine durante entre 5 y 10 minutos. Desglase con el vinagre y añada la miel y la sal. Cocine durante otros 10 minutos. Por último, añada el perejil y el eneldo finamente picados y aderece con un diente de ajo machacado. Cubra la sartén con film transparente y deje enfriar.

Para las verduras encurtidas, corte las verduras en trozos y pángalas en tarros de conserva separados. Mezcle todos los demás ingredientes en una cacerola y lleve a ebullición. Divida el líquido en ebullición por las verduras en los tres tarros. Cubra, deje enfriar y almacene las verduras encurtidas en un tarro sellado al vacío.

Sirva el estofado con la sopa, las verduras encurtidas, el chutney y un poco de pan.





VŠESTARSKÁ CIBULE

[CEBOLLAS DE VŠESTARY]

— CHEQUIA —

Las cebollas de Všestary son verduras de alta calidad producidas y procesadas en la región de Bohemia Central, al este de Praga, la capital.

Tienen una forma esférica u ovalada, la piel es de color amarillo dorado y la carne es cremosa y blanca con un sutil tono verdoso ocasional. El aroma es dulce y un tanto penetrante, típico de las cebollas, pero el sabor es único y sorprendentemente delicado, dependiendo de la variedad elegida. Las cebollas de Všestary están disponibles en diversas variedades, desde Radar y Armstrong hasta Wellington y Festival. El nombre *Všestarská cibule* está registrado como Denominación Protegida de Origen en la UE por la singularidad de su sabor y su relación con el territorio. El terreno en esta zona resulta especialmente adecuado para los cultivos de cebolla, debido a las altas concentraciones de hierro y vitamina B3, también conocida como niacina o ácido nicotínico. Esto convierte a la cebolla de Všestary en un producto muy solicitado.







OLDRICH SAHAJDAK

CHEF EN LA DEGUSTATION BOHÈME BOURGEOISE

El famoso restaurante de Praga con el nombre excepcionalmente largo de «La Degustation Bohême Bourgeoise» abrió sus puertas el 26 de julio de 2006, que por casualidad también fue el día en el que nació el hijo del chef Oldrich Sahajdak. «Por eso me refiero a él como a mi segundo hijo», comenta el chef entre risas. «Mis padres y abuelos eran todos chefs. Crecí alrededor de la comida. De niño, yo era el miembro de la familia que acababa lamiendo el bol. En mi adolescencia, quería ser futbolista profesional, pero por desgracia eso nunca pasó y por lo tanto no me quedó otra opción que la cocina».

La idea de La Degustation Bohême Bourgeoise se desarrolló después de una visita al famoso restaurante californiano French Laundry, del chef Thomas Keller. «Me gustó mucho todo lo que hacían allí. La preparación, los tiempos de cocinado, el servicio. Sentí que había llegado el momento de intentar algo parecido en Chequia, aquí en Praga. Crear un lugar en el que los clientes estén bien cuidados. Ese lugar se convirtió en La Degustation Bohême Bourgeoise».

Sahajdak se siente en deuda con la tradición culinaria del antiguo Imperio austrohúngaro. Utiliza recetas tradicionales de estos países y las prepara utilizando técnicas modernas. Casi todos sus productos proceden de la zona alrededor de Praga. «Me encantan especialmente el cerdo, las manzanas, las cebollas y la miel. Casi siempre encontrará estos ingredientes en nuestra carta. Las cebollas de Všestary están sumamente subestimadas. No son simplemente cebollas. Para mí, son verduras de pleno derecho».

La Degustation Bohême Bourgeoise – www.ladegustation.cz

VŠESTARSKÁ CIBULE EN VARIAS TEXTURAS

INGREDIENTES

Cebollas encurtidas

300 g de cebollas, peladas
500 ml de vinagre
3 hojas de laurel

3 peras, cortadas en cuartos

Cebollas asadas

1 kg de cebollas de Všestary,
finamente picadas
180 g de grasa de pato
3 hojas de laurel
350 ml de vino tinto generoso

Puré de cebolla

500 g de cebollas,
cortadas en gajos
zumo de 1 kg de cebollas
(utilizando un exprimidor)

Zumo de cebollas y peras

zumo de 300 g de cebollas
zumo de 300 g de peras
300 ml de vino tinto generoso

Para aderezar

1 pera, cortada en dados de 1 cm
manteca o mantequilla

Prepare las cebollas encurtidas unos días antes. Corte las cebollas en aros. Caliente el vinagre a 80 °C, viértalo por las cebollas y añada las hojas de laurel y las peras. Cubra y deje infusionar durante 48 horas.

Para las cebollas asadas, saltee las cebollas finamente picadas a fuego muy lento junto con las hojas de laurel en la grasa de pato. Deje caramelizar, removiendo de vez en cuando. Añada el vino de gota en gota y deje que se evapore. Esto tarda mucho tiempo. La clave es trabajar despacio.

En el restaurante, cocinamos las cebollas para el puré al vacío durante 120 horas completas a 80 °C junto con el zumo de cebolla. En casa, se pueden cocinar las cebollas y el zumo hasta que queden tiernas a fuego medio.

Para el zumo, mezcle el zumo de cebolla y pera, añada el vino y reduzca la mezcla hasta que quede melosa y de un color oscuro como la tinta.

Caliente la pera cortada en dados en un poco de manteca o mantequilla y sirva con las distintas preparaciones de la cebolla.





DANABLÚ

[QUESO AZUL DANÉS]

— DINAMARCA —

El Danablu o Danish Blue es un queso azul danés que se elabora con leche de vaca. Al queso se le inyecta el hongo Penicillium roqueforti y a continuación se cura durante 12 semanas. Su alto contenido de grasa hace que el Danish Blue también resulte adecuado como queso para untar.

Ya en 1874, el pionero del queso Hanne Nielsen intentó imitar el queso roquefort Havartigaarden, pero utilizando leche de vaca en lugar de leche de oveja. Pero gracias a Marius Boel, la producción de queso azul despegó desde 1914 en adelante. Hacia finales de la década de 1920, experimentó añadiendo nata homogenizada al proceso de producción. Así es como se creó el queso azul danés, un queso más blanco con un mayor contenido de grasa y un sabor excepcionalmente fuerte. En 2003, el *Danablu* se añadió a la lista de productos de calidad protegidos de la Unión Europea.







NICOLAI NØRREGAARD

CHEF EN KADEAU

Nicolai Nørregaard es uno de los primeros chefs en adoptar y ser protagonista de la cocina nórdica. Nació en la isla de Bornholm, lo que resulta evidente en su estilo de cocina. Su carta incluye platos con pescado ahumado, liquen frito, galletas de enebro y pétalos de flor, así como berberechos con trigo fermentado y erizo de mar, apionabo con caviar, hormigas rojas de la madera y asperilla... «La necesidad es la madre de las invenciones», explica Nicolai. «Los inviernos en Bornholm son largos y duros, y la temporada de cosecha es muy corta. Aprendes a ser creativo con los productos que la naturaleza te ofrece».

Nicolai Nørregaard encurre y fermenta sus propias flores y verduras, los productos característicos de su aclamado restaurante Kadeau en Copenhague y su restaurante hermano en Bornholm. «Aramos, cosechamos y conservamos Bornholm. Le servimos y le tenemos cariño».

Este enfoque global con respecto a la comida también queda patente en su preparación basada en la *palthesta*, una auténtica tortita tradicional que se elabora con gachas de cebada y que normalmente se sirve como plato salado, pero que también combina a la perfección con sabores dulces. «La *palthesta* son unas gachas cocinadas de un día que se “refermentan” y se cocinan como una tortita. Yo la preparo con cebada y harina de Öland y la sirvo con levístico y ajo de oso, flores frescas y encurtidas y, por supuesto, el famoso *Danablu*, que se asa y se Tritura hasta convertirse en un *crumble* en mi versión: un modo ideal y quizás algo raro de comer tortitas saladas».

Kadeau, Copenhague y Bornholm – www.kadeau.dk

PALTHESTA CON DANABLU ASADO Y FLORES

INGREDIENTES

Para la *palthesta*

200 g de gachas de cebada

50 g de masa madre activa

1 huevo grande

150 g de leche

100 g de harina

sal

añeja o mantequilla clarificada

Para la preparación de *Danablu*

50 g de *Danablu*

20 g de copos de levadura secos

10 de mantequilla clarificada

Para la preparación de las flores

100 g de flores de jardín y de campo (hinojo, flor de saúco, aciano, rosa, tomillo, flor de manzano, etc.)

½ litro de agua + 50 g de sal

20 g de sal

100 g de hierbas frescas (perejil, salvia, levístico, ajo de oso, etc.)

unas cuantas hojas de levístico y ajo de oso

un poco de queso curado
(*Comté* o *Gruyère*)

En primer lugar, elabore las gachas de cebada con cebada y agua hirviendo hasta obtener una consistencia cremosa. Sazone con sal.

Mezcle las gachas de cebada a mano con la masa madre, el huevo, la leche, la harina y la sal.

Deje subir durante 3 horas a temperatura ambiente y a continuación remueva la mezcla suavemente.

Engrase una sartén de hierro fundido con grasa de carne de vacuno añeja o mantequilla clarificada.

Cocine las tortitas de gachas de cebada a fuego medio-alto, 3 minutos por un lado y 2 minutos por el otro. Las tortitas deberían quedar crujientes por fuera y suaves por dentro.

Corte el queso *Danablu* en lonchas finas y colóquelas en una sartén de hierro fundido. Ase y carbonice las lonchas de queso con un soplete de cocina hasta que estén casi negras y derretidas. Deje enfriar y a continuación pique el queso hasta obtener un fino *crumble*.

Saltee los copos de levadura hasta que queden de un color marrón dorado, removiendo constantemente, en una sartén seca.

Mezcle los copos con el queso y añada la mantequilla clarificada.

Idealmente, debería hacer la preparación de las flores a finales de primavera, cuando la naturaleza tiene muchas flores que ofrecer.

Ponga las flores comestibles en una solución de salmuera y almácénelas en la nevera durante la noche en un frasco herméticamente cerrado.

Mezcle la sal con las hierbas frescas utilizando un mortero y deje secar durante la noche.

Pique finamente unas cuantas flores comestibles frescas.

Ase el levístico y el ajo de oso hasta que queden crujientes y sazónelos con la sal con hierbas.

Recubra la tortita *palthesta* caliente con mantequilla de avellana. Ralle un poco de queso curado sobre la tortita. Cubra la tortita con la mezcla de *Danablu* y *crumble* de levadura.

Machaque y añada el levístico y el ajo de oso asados.

Acabe con las flores encurtidas y las flores frescas picadas. Sazone con un poco de sal con hierbas.





NÜRNBERGER BRATWÜRSTE/ NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTE

[SALCHICHAS A LA PARRILLA DE NÚREMBERG]

— ALEMANIA —

Alemania cuenta con una larga tradición de elaboración de salchichas. Una de las variedades más populares, que también posee una larga historia y ahora la denominación IGP, son las Nürnberger Bratwürste.

Estas pequeñas salchichas, embutidas en una estrecha tripa de cordero de entre 7 y 9 centímetros de longitud y con un peso no superior a 25 gramos, se ponen en un panecillo fresco con *Sauerkraut* y mostaza picante y a continuación se comen con los dedos. Cuenta la leyenda que los mesoneros medievales elaboraban las salchichas con un tamaño lo suficientemente pequeño para venderlas a través de los ojos de las cerraduras después de la hora de cierre. Incluso Goethe al parecer era un fan de esta delicia, elaborada con carne picada de cerdo, sal, pimienta y mejorana. En 2003, las *Nürnberger Bratwürste/Nürnberger Rostbratwürste* recibieron oficialmente una denominación protegida, que garantiza que los consumidores siempre reciban una salchicha de calidad.

El número de restaurantes con estrellas Michelin en Alemania ha aumentado significativamente en los últimos años, y los chefs a menudo jóvenes e innovadores saben exactamente cómo integrar estos ingredientes tradicionales en una cocina moderna y creativa con sabores refrescantes. En su receta, el chef Tohru Nakamura combina las *Nürnberger Bratwürste* con el *Allgäuer Bergkäse*, un queso aromático suave y semicurado elaborado a partir de leche cruda de vaca, que también posee una Denominación de Origen Protegida.







TOHRU NAKAMURA

CHEF EN WERNECKHOF BY GEISEL

El chef Tohru Nakamura es natural de Múnich con raíces japonesas. Se describe a sí mismo como un purista y un virtuoso del aroma, una designación más que merecida en los últimos años como chef de Werneckhof by Geisel, un restaurante de dos estrellas Michelin en el corazón de la capital bávara.

Nakamura adquirió experiencia en el conocido restaurante Königshof, a continuación trabajó durante varios años en restaurantes *gourmet* de todo el mundo y completó su formación en los mejores establecimientos de hostelería japoneses. Despues volvió a Baviera para convertir Werneckhof by Geisel en un restaurante de renombre internacional.

«Sin embargo, mi equipo es igual de importante que yo. Trabajo con distintas personas jóvenes que no solo están técnicamente cualificadas, sino que también se adaptan perfectamente a los deseos de nuestros clientes», explica el chef Nakamura. «En mi receta, trabajo con dos productos típicos de Baviera reconocidos y protegidos por la UE, las *Nürnberger Bratwürste* y el *Allgäuer Bergkäse*. Es un reto fantástico añadir luz y alegres acentos a la cocina bávara más bien tradicional».

NÜRNBERGER BRATWÜRSTE CON CEBOLLAS Y TOMATE A LA BARBACOA Y ALLGÄUER BERGKÄSE

INGREDIENTES

Para las cebollas y el tomate a la barbacoa

2 cebollas
2 pimientos dulces
3 dientes de ajo
4 tomates
1 guindilla o jalapeño verde
aceite de oliva
sal y pimienta
cáscara de 1 limón
almidón (opcional)
100 g de mantequilla
50 g de nata montada
150 g de caldo de pollo

Pele y corte en cuatro las cebollas. Quiteles el tallo a los pimientos dulces. Machaque el ajo.

Hornee las cebollas, los pimientos dulces, los tomates (enteros), el ajo y la guindilla con aceite de oliva y sal en una cazuela durante 30 minutos a 200 °C.

Saque del horno, cubra con papel de aluminio y deje reposar a temperatura ambiente durante 45 minutos.

Quiteles la piel a los pimientos dulces y los tomates. Extraiga las semillas de los pimientos dulces. Pase todos los ingredientes por un tamiz con cuidado y recoja el zumo.

Corte la mitad de las verduras para preparar un *chutney* y sazone con sal, pimienta y un poco de cáscara de limón.

Ponga la otra mitad de las verduras junto con el zumo de verduras y el caldo de pollo en una olla y lleve la mezcla a ebullición para a continuación hervir a fuego lento durante 5 minutos. Mezcle y pase la mezcla por un tamiz fino. Añada un poco de almidón en caso necesario y mezcle con la mantequilla y la nata.

Corte la cebolla en tiras de 1 mm, revuelva las tiras en la harina y fríalas con aceite abundante a 170 °C. Deje reposar brevemente en un paño de cocina y sazone con sal.

Corte el pan en rebanadas de 2 mm de grosor, salpique las rebanadas con aceite de oliva y hornee durante 6 minutos en un horno calentado a 180 °C. Saque del horno, recubra con mostaza y esparza un poco de *Allgäuer Bergkäse* (queso de montaña) rallado por encima. Cocine otros 4 minutos en el horno hasta que el queso se haya derretido. Aderece con un poco de perejil finamente picado y cebolla frita. Reserve una porción de la cebolla frita para aderezar el *chutney*.

Caliente el *chutney* de verduras y ponga las salchichas en el *chutney*.

Vierta unas cucharadas de *chutney* en un plato hondo, ponga las salchichas encima y aderece con el resto de la cebolla frita. Espume la salsa y viértala generosamente en el plato. Sirva los picatostes con el *Allgäuer Bergkäse* por separado.

Para las cebollas fritas

1 cebolla
harina
sal

Para los picatostes

500 g de pan de centeno
aceite de oliva
mostaza semifuerte a gusto
100 g de *Allgäuer Bergkäse*
medio manojo de perejil

12 *Nürnberger Bratwürste*,
a la parrilla





VODKA ESTONIO

— ESTONIA —

Estonia produce vodka desde el siglo XVI. En 1799, no menos de 731 destilerías distintas estaban activas en todo el país.

A petición de la zarina, la mayoría de la producción se reservaba para las llamadas familias «nobles» y por lo tanto se vendía en el Imperio ruso. La calidad del vodka siguió siendo inferior durante muchos años. Incluso se podría decir que hasta finales del siglo XIX se producía etanol puro, cuando un farmacéutico estonio tomó las riendas de una destilería local y empezó a producir vodka de calidad excepcional. Pero el camino de la destilería no estuvo exento de algunos contratiempos. Durante la Primera Guerra Mundial, la producción de vodka se vio obligada a cesar y la destilería comenzó a producir almidón nutritivo en su lugar. No fue hasta la posterior integración de Estonia en la Unión Europea cuando el vodka estonio se reinventó, al mismo tiempo que siguió conservando la excelente calidad que convierte este producto en algo tan único en la actualidad.

El chef Tõnis Siigur, del restaurant NOA en Tallin, utiliza vodka estonio que se destila utilizando una base de centeno de invierno de la región estonia de Sangaste, malta de centeno y el agua kárstica tan característica de esta zona. Es el resultado de un proceso de destilación lento y tradicional que utiliza métodos que se remontan a la segunda mitad del siglo XVIII. Esto realza el aroma y sabor característicos del centeno de invierno. El vodka estonio es el primer producto nacional al que se le concede la indicación geográfica protegida (2017).







TÕNIS SIIGUR

CHEF EN NOA

La posición geográfica de Estonia es interesante: tiene Rusia al este, Europa Central y Occidental al oeste y los países escandinavos al norte. Estaba escrito en las estrellas que la cocina moderna estonia se inspiraría en gran medida en las influencias nórdicas. En el restaurante del chef Tõnis Siigur, NOA, que significa tanto «barco» como «cuchillo» en estonio, sucede lo mismo.

«Las influencias son inconfundiblemente escandinavas, pero los platos sin duda son estonios. Todo en nuestra carta tiene un toque local: arenque, lucioperca, pepinos fermentados, remolacha roja ahumada, moras y otras frutas del bosque, queso local... ¡Incluso preparamos un stroganoff hecho con boletos!»

¿Por qué Tõnis siempre usa vodka estonio en su cocina? «Se trata de uno de los productos estonios más puros que se pueden encontrar. La región de Sangaste es conocida por la calidad de su centeno de invierno, y su agua kárstica garantiza la pureza necesaria de este licor».

Restoran NOA – www.noaresto.ee

PESCADO BLANCO MARINADO

INGREDIENTES

1 kg de filete de pescado blanco

20 g de vodka estonio

9 g de azúcar

26 g de sal

un pequeño vaso
de vodka estonio

Limpie el pescado y quite todas las espinas.

Unte el pescado con el vodka.

Mezcle el azúcar con la sal.

Unte suavemente la mezcla de azúcar y sal en el pescado.

Envuelva el pescado con el marinado en película de plástico y man-
tenga el pescado sellado durante al menos 24 horas en la nevera.

Elimine cualquier exceso de marinado.

Corte en rodajas finas y sirva con ensalada de patata y un pequeño
vaso de vodka estonio.





CLARE ISLAND SALMON

[SALMÓN DE LA ISLA DE CLARE]

— IRLANDA —

Cada primavera tiene lugar una de las mayores migraciones planeadas a lo largo de las costas de Irlanda. Miles de salmones se transfieren a jaulas frente a la costa de la isla de Clare, donde pasan los dos años siguientes con todo tipo de cuidados.

Los peces reciben una dieta especial basada en productos exclusivamente naturales y están protegidos contra las tormentas o los depredadores. La zona de producción alrededor de la isla de Clare cuenta con varias características hidrográficas específicas que generan fuertes corrientes. Esto impide que se desarrolleen parásitos y, por lo tanto, evita la necesidad de utilizar muchos tratamientos químicos. La recolección del *Clare Island Salmon* es muy parecida a la agricultura ecológica en ese respecto. Después de dos años, los salmones son lo suficientemente fuertes y grandes para consumirlos. Este salmón posee una carne firme con un bajo contenido de grasa y se parece ligeramente al salmón salvaje en términos de su morfología. El salmón preferiblemente se come caliente, por ejemplo a la parrilla con salsa de vinagre y espárragos, pero también resulta posible preparar una deliciosa versión marinada fría, como en la receta que se presenta a continuación. El *Clare Island Salmon* cuenta con una Indicación Geográfica Protegida (IGP) desde 1999. En su receta, la chef Grainne O'Keefe utiliza la *Oriel Sea Salt*, un producto con Denominación de Origen Protegida. Se trata de la única sal marina mineral no oxidadada del mundo.







GRAINNE O'KEEFE

CHEF EN CLANBRASSIL HOUSE

«Durante mi infancia, nunca estuve expuesta a una gastronomía exquisita, nunca había probado el *foie gras* ni las trufas. Pero desde muy pequeña lo que sí que tenía claro era que quería trabajar con comida. Solía ver un montón de programas de cocina y pedía prestados libros de cocina de la biblioteca. Me fascinaba ver cómo trabajaban los chefs. En mi mente no tenía ninguna duda de que me convertiría en chef».

La joven Grainne O'Keefe es ahora chef en Clanbrassil House. Es aclamada como uno de los chefs más prometedores de Irlanda. En el restaurante, la parrilla de carbón ocupa el centro de la cocina. Todos los platos principales, algunos de los entrantes e incluso los postres se preparan sobre la parrilla.

«Me encanta cocinar salmón a la parrilla», comenta Grainne. «Se siente una gran satisfacción al cortar un salmón perfectamente cocinado. Paso mucho tiempo experimentando con la barbacoa, ahumando lentamente productos como el maíz dulce, preparando rape con miso, etcétera. La *Oriel Sea Salt* constituye un toque de distinción ideal, el final de un plato a la parrilla. Se puede usar con verduras y carne o, como en este caso, con pescado».

Clanbrassil House – www.clanbrassilhouse.com

CLARE ISLAND SALMON CON VINAGRE DE BONITO, ACEDERA, MANZANA, ENELDO Y POLEN DE ABEJA

INGREDIENTES

1 tallo de espárrago verde

250 g de *Clare Island Salmon*

50 ml de vinagre de bonito
(o cualquier tipo
de vinagre de arroz)

10 ml de zumo de limón

Oriel Sea Salt

pimienta negra

50 g de acedera (o espinacas)

1 manzana (Granny Smith)

50 g de eneldo

10 ml de suero de leche

2 g de semillas de sésamo negro

5 g de polen de abeja (opcional)

1 cubo de rábano picante, rallado

Restriegue el espárrago con sal y déjelo reposar durante la noche.

Quite la piel y las espinas del *Clare Island Salmon*.

Corte el salmón en rodajas finas y mézclelo en un bol con el vina-
gre, 5 ml de zumo de limón, sal marina y pimienta negra. Deje
reposar durante 10 minutos.

Mezcle la acedera, la manzana, el eneldo y 5 ml de zumo de limón
en una batidora y pase la mezcla por un tamiz fino.

Aliñe el salmón en una fuente y aderécelo con la mezcla de man-
zana y acedera, el suero de leche, las semillas de sésamo, el espá-
rrago y el polen de abeja.

Complete el plato con rábano picante recién rallado.





ΦΑΒΑ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ – FAVA SANTORINIS

[GUISANTES PARTIDOS AMARILLOS]

– GRECIA –

La fava de Santorini es uno de los productos más importantes de la isla cíclada de Santorini, junto con sus fértiles suelos volcánicos, su vino, sus tomates y sus alcaparras.

Hallazgos arqueológicos de la Edad del Bronce demuestran que el cultivo de *fava* en la isla se remonta a más de 3.500 años. Estos guisantes partidos amarillos pertenecen a la misma gran familia de legumbres que las habas cultivadas en Europa continental, más comúnmente conocidas como alubias.

Los guisantes se procesan con métodos tradicionales. Se trituran en molinos de piedra, se maduran en *kanaves* (depósitos subterráneos excavados de piedra volcánica) y se secan al brillante sol del Egeo. En la actualidad, todavía hay unos 200 agricultores de *fava* activos en la isla. La producción de la *fava* de Santorini requiere un arduo trabajo. La trilla, el procesamiento y el almacenamiento se llevan a cabo a mano. También hay muchos productos de imitación disponibles en el mercado griego, pero las *favas* producidas por la «Unión de Cooperativas de Santorini» (SantoWines) son las únicas que han sido reconocidas por la Unión Europea como un producto digno de contar con una Denominación de Origen Protegida.







AGGRO Maltese Islands Ambassador
EUROPEAN REGION OF CULTURE

AGGRO

ARGIRO BARBARIGOU

CHEF EN PAPADAKIS

Argiro Barbarigou es la «primera dama de la cocina griega». Ha dedicado su vida a compartir los secretos de la auténtica cocina griega, tanto moderna como tradicional, con sus fans de todo el mundo. Barbarigou abrió su primer restaurante, Papadakis, en su isla nativa de Paros. Con su granja única y su planteamiento «del mar a la mesa», nos muestra el corazón de la cocina griega. «No hay nada que se pueda comparar con el talento culinario de las madres griegas», afirma, que es un ideal que le gusta compartir con los demás en restaurantes, libros y programas de televisión, y más recientemente en su restaurante griego auténtico en Washington D.C.

Argiro Barbarigou es la verdadera embajadora de la gastronomía del sur del mar Egeo y promotora de productos e ingredientes griegos locales. «Un plato solo puede saber como sabe en Santorini si lo preparas exactamente con los mismos ingredientes. Solo los productos con la correcta denominación de origen pueden garantizar esto. La textura suave y aterciopelada de la *fava* de Santorini constituye una excelente base para distintos experimentos sabrosos. Este plato tradicionalmente se come caliente con aceite de oliva y limón, o frío como un *meze*».

Papadakis – www.papadakisrestaurant.com
www.argiro.gr

FAVA SANTORINIS

INGREDIENTES

½ kg de Φάβα Σαντορίνης
(*Fava Santorini*, guisantes
partidos amarillos)

2 cebollas rojas medianas, picadas en
trozos grandes

4 cucharadas de aceite de oliva virgen
extra de Grecia

1 ramito de tomillo fresco
1½ litros de agua
sal

aceite de oliva virgen extra para servir
zumo de limón

«*Fava casada*»
2 cebollas rojas

4 cucharadas de aceite
de oliva extra virgen

1 cucharada de vinagre de vino tinto
2 cucharadas de alcaparras

opcional

anchosas marinadas
cebollas encurtidas
tomates cherry confitados
hojas de alcaparra y
pimpollos de alcaparra

aceite de cebollino infusionado

Ponga las *Fava Santorini*s en un bol y cúbralas completamente con agua. Déjelas a remojo durante 30 minutos y a continuación escúrralas minuciosamente en un colador.

Caliente el aceite de oliva en una sartén de fondo grueso a fuego medio, añada las cebollas y el tomillo. Cocine entre 7 y 8 minutos, hasta que las cebollas estén suaves pero no doradas.

Añada las *Fava Santorini*s y el agua. Haga hervir mientras remueve. A continuación, baje el fuego, saque el ramito de tomillo de la olla y deje hervir a fuego lento las *Fava Santorini*s. Retire la espuma de la superficie con una cuchara de vez en cuando.

Deje hervir a fuego lento durante 50 minutos, el tiempo de cocción exacto depende de la calidad de las *favas*. Los guisantes deben estar suaves. Tenga en cuenta lo siguiente: no remueva las *favas* durante el periodo de cocción, ya que de lo contrario las *favas* se pegarán al fondo de la sartén. Sazone con sal.

Una vez que las *favas* estén cocidas, remuévalas hasta que quede una textura cremosa espesa, como un puré. Termine con aceite de oliva abundante y varias gotitas de zumo de limón o enriquezca la sopa añadiendo otros ingredientes.

Para la «*fava casada*»: corte las cebollas en dados y cocínelas en aceite de oliva durante aproximadamente 10 minutos a fuego medio hasta que obtengan un color amarillo dorado. Las cebollas deberían quedar ligeramente caramelizadas pero no doradas en exceso, ya que esto hará que amarguen. Desglase con el vinagre de vino tinto y añada las alcaparras. Agréguelo a la *fava* o utilice como guarnición.

Puede servir la *fava* con un poco de anchoas marinadas, cebollas encurtidas, tomates cherry confitados, hojas de alcaparra, pimpollos de alcaparra y aceite de cebollino infusionado





TURRÓN DE ALICANTE

— ESPAÑA —

El Turrón de Alicante es un apreciado dulce español, especialmente popular en la época navideña. Este manjar es uno de los muchos tesoros culinarios heredados de los musulmanes.

El clima alrededor de Alicante es conocido por sus inviernos suaves y los veranos muy secos y cálidos, condiciones esenciales para la producción del turrón, elaborado con almendras, miel (a veces también endulzada con azúcar adicional) y claras de huevo. El auténtico turrón de Alicante tiene un sabor ligeramente tostado con toques de romero y tomillo de la miel. El Turrón de Alicante es menos conocido por sus méritos culinarios. No obstante, el chef con tres estrellas Michelin Quique Dacosta demuestra que los productos dulces como el turrón pueden combinarse perfectamente con otros ingredientes más sabrosos del Mediterráneo, como las gambas pato, una especie de gambas que se encuentran exclusivamente en esta región.







Davide Lacosta

QUIQUE DACOSTA

CHEF EN QUIQUE DACOSTA

Pocos chefs han dejado su huella en la cocina española como Quique Dacosta, quien evolucionó desde un aprendiz ávido de curiosidad hasta convertirse en profesor en su laboratorio, buscando la armonía perfecta y la historia detrás de los productos e ingredientes. Sus platos dimanan de la emoción y la sorpresa, y ofrecen una y otra vez combinaciones únicas de productos regionales aparentemente incompatibles.

«Con este plato quería traer a la mesa un momento mágico, uno que la naturaleza nos regala cada primavera: la caída de los pétalos de la flor del almendro. Para mí, ese es el paradigma de la primavera. El plato gira en torno a varias preparaciones de la almendra: leche de almendras, papel de almendra, turrón de Alicante y el fruto en sí mismo. Sin embargo, no se trata de un postre; la gamba se encarga de ello. ¿Sabía que en España comemos turrón especialmente en Navidad? Es un producto artesanal único, lleno de tradición. Un símbolo de los momentos dulces y tiernos de la vida».

Restaurante Quique Dacosta – www.quiquedacosta.es

TURRÓN DE ALMENDRA

INGREDIENTES

Para el «papel de almendra»

1 litro de agua mineral
200 g de almendras laminadas

120 g de almidón de tapioca
30 g de almíbar simple (50% de agua,
50% de azúcar)

Para la sopa de gambas

100 g de tomates semisecos
500 g de cabezas de gambas

100 g de aceite de oliva
3 dientes de ajo, machacados
600 g de cebollas, finamente cortadas
50 g de azúcar mascabado
80 g de vino manzanilla
1.700 g de caldo de marisco
350 g de agua mineral

Para el áspic de gambas

250 g de la sopa de gambas
0,8 g de agar-agar
1,5 hojas de gelatina
50 g de mirin (o jerez seco)

Para la emulsión de almendras

150 g de almendras laminadas
300 g de agua mineral
50 g de pan blanco
20 g de vinagre de Jerez
5 g de jerez seco
12 g de ajo (escaldado)
60 g de aceite de oliva virgen extra
el blanco de un puerro
12 gambas
salsa teriyaki
250 g de turrón de Alicante
unas cuantas almendras
unas cuantas flores de almendo

En primer lugar, prepare el papel de almendra. Lleve el agua a ebullición y seguidamente apártela del fuego. Añada las almendras y deje enfriar. Mezcle durante 3 minutos a alta velocidad en un robot de cocina y pase la mezcla por un tamiz fino.

Por cada 600 gramos de leche de almendras, añada 120 gramos de tapioca y 30 gramos de molienda. Lleve a ebullición dejando que espese. Enfríe y mezcle en una batidora. Vierta la mezcla en una bandeja de horno recubierta con una capa antiadherente o silpat y hornee durante 1 hora en el horno a 100 °C. Déjela enfriar y a continuación almacénela en un recipiente sellado para mantenerla seca.

Para preparar la sopa, deje los tomates semisecos en remojo en el aceite durante unas cuantas horas. A continuación, sáquelos del aceite.

Saltee las cabezas de gambas en el aceite de tomate. Quite las del fuego y de la sartén, y saltee el ajo, las cebollas y los tomates semisecos en el mismo aceite. Añada el azúcar y deje que se caramelice. Desglase con el vino manzanilla, añada el caldo y el agua mineral y lleve a ebullición. Deje cocinar a fuego lento durante 1 hora. Páselo por un tamiz fino y póngalo aparte. Quite la grasa de la sopa y aclare la sopa todo lo posible.

Para elaborar el áspic, mezcle 250 g de la sopa fría con el agar-agar y vuélvala a colocar en el fuego. Mientras tanto, empape la gelatina en agua fría. Saque la sopa del fuego y añada la gelatina y el mirin. Apártelo en un recipiente de plástico sellado y, una vez endurecido, corte el áspic en cubos.

Ahora, prepare la emulsión de almendras. Deje las almendras en remojo en el agua durante 12 horas. Añada trozos del pan blanco. Deje en remojo durante una hora y a continuación mezcle en un robot de cocina con todos los otros ingredientes, excepto el aceite. Añada el aceite lentamente mientras mezcla para obtener una emulsión. Pase por un tamiz y apártelo.

Corte el puerro en pequeños trozos y cuézalos en agua.

Marine las gambas precocinadas durante unos minutos en la salsa teriyaki. Esto les dará a las gambas más textura.

Decore cada plato con 3 cubos de áspic, 3 trozos de puerro y 3 gambas marinadas. Añada una cucharada o dos de emulsión de almendras en el centro de cada plato. Coloque unas cuantas almendras crudas sobre las gambas, cubra con el papel de almendra.

Triture el turrón de Alicante en un robot de cocina. Caliente el turrón al baño maría y páselo por un tamiz para obtener una pasta fina. Coloque la pasta en una manga pastelera y haga pequeñas gotas de pasta en el papel de almendra. Adorne con unas cuantas flores de almendo.





PRUNEAUX D'AGEN

[CIRUELAS DE AGEN]

— FRANCIA —

En general se asume que la ciruela se abrió camino hacia Europa desde China a través de la Ruta de la Seda original con la ayuda de los griegos y los romanos. Ya por aquel entonces, esta fruta era conocida por conservar su valor nutricional después de secarse al sol o en un horno de pan. Los romanos plantaron ciruelos en la provincia Gallia Narbonensis (Narbona) hasta la actual Quercy, que bordea la región de Agen.

En el siglo XII, unos monjes benedictinos que regresaban de la tercera cruzada tuvieron la idea de injertar plantas de Damasco en los árboles locales existentes. A esta nueva variedad de fruta se le dio el nombre de *Prune d'Ente*, por la antigua palabra francesa que significa «injertar». La fruta resultó ser muy apropiada para el clima y el terreno del sudoeste francés y tenía un sabor exquisito. Y de esta manera nació lo que luego se conocería como la *Pruneau d'Agen*.

Históricamente, un producto solía recibir el nombre del puerto donde se gravaba con impuestos. Durante ese periodo, la fruta se transportaba desde la ciudad de Agen por el río Garona hasta Burdeos, donde se cargaba en embarcaciones más grandes. En la actualidad, las *Pruneaux d'Agen* cuentan con la denominación protegida solo si se producen en el departamento de Lot y Garona, excepto en el cantón de Houeillès, y en los departamentos adyacentes de Gironda, Dordoña, Lot, Tarn y Garona y Gers.







DENIS GROISON

CHEF EN LE MAZENAY

¿Sabía usted que la «ciudad de la luz» cuenta con al menos 16 000 restaurantes? Durante bastante tiempo, el restaurante del chef francés Denis Groison ha sido un punto luminoso en el radar tanto de blogs culinarios como de *foodies*. El chef borgoñés apuesta por la fuerza y la belleza de los productos franceses, que prepara a la perfección en la cocina de Le Mazenay. Esto a veces incluye influencias exóticas, especialmente después de su estancia en Vietnam. Sin embargo, la carta de Le Mazenay presenta sobre todo variaciones de platos clásicos elaborados con foie gras, aves de corral, carne de res y lubina. Las preparaciones con aves de corral y vísceras a veces requieren un toque agridulce para acabar el plato. En esta receta lo consigue con un chutney. Las *Pruneaux d'Agen* son una excelente incorporación a este tipo de cocina. Proporcionan equilibrio y contrarrestan las grasas del plato.

Le Mazenay – www.lemazenay.com

TARTAR DE TERNERA CON ENSALADA DE PEPINO Y CACAHUETE Y CHUTNEY DE CIRUELA CON TÉ DE JAZMÍN

INGREDIENTES

Chutney de ciruela con té de jazmín

200 g de *Pruneaux d'Agen*, deshuesadas y cortadas en dados
70 g de miel

140 g de vinagre de sidra
2 cucharaditas de té de jazmín en una bolsa de té

Salsa tártara

1 yema de huevo
20 g de aceite de pepita de uva
80 g de aceite de oliva
1 cucharada de vinagre de jerez
5 gotas de salsa de Tabasco
10 gotas de salsa inglesa
sal y pimienta

Tartar de ternera

400 g de escalope de ternera
¼ manojo de cilantro
1 lima
sal y pimienta

Ensalada de pepino y cacahuete

1 cucharadita de mermelada de limón
1 cucharada de calamansi (o vinagre de cítricos)
3 cucharadas de aceite de oliva
1 pepino, variedad Noa (o 250 g de pepinillos)
50 g de cacahuetes frescos
1 nuez de mantequilla
sal y pimienta
una pizca de pimiento dulce ñora
(u otro pimiento dulce con un sabor ahumado y profundo)

Mezcle los ingredientes para el chutney de ciruela en una fuente de horno cubierta y póngalos en el horno a 180 °C durante 20 minutos. Quite la bolsa de té.

Prepare la salsa tártara como si fuera una mayonesa: añada los ingredientes en el orden indicado más arriba.

Corte el escalope de ternera en pequeños dados. Pique finamente el cilantro y añádalo a la carne junto con 4 cucharadas grandes de salsa tártara y el zumo de lima. Sazone al gusto con sal y pimienta.

Mezcle bien y coloque el tartar dentro de un aro de cocina en un plato hondo para darle forma, y a continuación quite el aro.

Mezcle la mermelada, el vinagre de calamansi y el aceite de oliva para elaborar una vinagreta.

Pele y corte en rodajas el pepino.

Tueste los cacahuetes en el horno con la mantequilla, sal y pimienta.

Sazone el pepino con la vinagreta, sal y el pimiento ñora.

Coloque la ensalada de pepino en un ramequín pequeño con una *guenelle* de chutney de ciruela en el medio. Esparza los cacahuetes tostados y el cilantro fresco por encima.





SLAVONSKI MED

[MIEL DE ESLAVONIA]

– CROACIA –

La región más oriental de Croacia es Eslavonia, conocida como la cuna de la apicultura croata. Se dice que las prácticas apícolas de Eslavonia se remontan hasta la época romana, y la primera asociación apícola se fundó en 1879 en la capital de la región, Osijek. Gracias a esta prolongada tradición, la miel de Eslavonia se considera una de las más refinadas de Croacia.

Slavonski med, o miel de Eslavonia, es miel producida por la población nativa de abejas grises que recogen el néctar y los jugos de plantas melíferas y las partes en floración y la savia de dichas plantas. Las abejas concentran estas sustancias y las almacenan en panales, dejando que maduren. Esta variedad de miel debe su pureza a las condiciones agrícolas y medioambientales únicas de Eslavonia. Una vez que los vientos invernales frecuentes y glaciales se han sosegado, las plantas, árboles frutales y prados florecen a comienzos de la primavera. Los veranos muy cálidos que le siguen son ideales para que los cultivos agrícolas maduren.

La miel se produce principalmente a pequeña escala y sirve de fuente de ingresos adicional para negocios familiares, que han transmitido el arte de la apicultura de una generación a la siguiente. Los apicultores trabajan sobre todo con colmenas de madera y utilizan recortes secos de plantas como combustible para ahumar las colmenas. Más de 400 apicultores al año producen más de 200 toneladas de este producto con una calidad excepcionalmente alta, que incluye variedades desde miel de acacia, tilo, colza o girasol hasta miel de flor de castaño y ligamaza de roble húngaro. Sea cual sea la variedad que elija, todas ellas poseen el sabor de los prados y los bosques de la región.







MATE JANKOVIĆ

FAMOSO CHEF TELEVISIVO

Mate Janković es sin duda uno de los chefs más famosos y queridos de la televisión croata. Durante dos temporadas, fue miembro del jurado de *MasterChef Croatia* y del programa *3, 2, 1 – cook!* En 2015, tuvo el honor de acompañar al difunto Anthony Bourdain en el programa de viajes culinarios *No Reservations*, que mostraba al espectador las riquezas y los referentes gastronómicos de la costa croata.

Anteriormente, Mate trabajó en los restaurantes Bevanda de Opatija, Plavi Podrum de Volosko, Baltazar de Zagreb y en el restaurante del hotel de lujo Fairmont de las islas Bermudas. Recientemente también ha publicado el libro *Croatia: The Cookbook*, en el que lleva al lector en una odisea a través de famosos productos y platos croatas, reuniendo a algunos de los mejores chefs de Croacia por primera vez. Su afición por los productos tradicionales resulta evidente: «No podemos olvidar nuestro legado ni nuestra tierra. La *Slavonski med* es una miel local única de la región oriental croata de Eslavonia. Estoy encantado de rendirle homenaje».

ENSALADA DE PATATA CON MIEL SLAVONSKI MED

INGREDIENTES

200 g de salchicha *Baranjski kulen*, cortada en trozos de 1 cm

1 kg de patatas nuevas, cortadas por la mitad

100 ml de aceite de oliva + extra

2 chalotas, picadas finamente

2 cucharadas de eneldo picado finamente

2 cucharadas de cebollinos picados finamente

2 cucharadas de mostaza

1 cucharada de miel *Slavonski med*

2 dientes de ajo, picados finamente

Sal y pimienta

Precaliente el horno a 180 °C. Ponga papel de horno en una bandeja de horno y distribuya los trozos de salchicha por el papel. Ase en el horno durante 8 minutos, dele la vuelta a los trozos y ase durante otros 8 minutos. Saque la salchicha del horno, póngala en un bol y apártela.

Ahora, precaliente el horno a 220 °C. Coloque las patatas en la bandeja de horno con la grasa de salchicha que ha sobrado. Rocíe con un poco de aceite de oliva extra y sazone con sal y pimienta. Ase las patatas en el horno entre 15 y 20 minutos hasta que queden bien cocinadas.

Saque las patatas del horno y añádalas a la salchicha *kulen*. Mezcle las chalotas, el eneldo y los cebollinos picados finamente.

Prepare un aliño combinando la mostaza con la miel, el ajo y 100 ml de aceite de oliva. Rocíe el aliño por encima de la ensalada de patata y revuelva, mezclando bien. Sazone a gusto con sal y pimienta y sírvala.





RISO NANO VIALONE VERONESE

[ARROZ RISOTTO DE GRANO MEDIO DE VERONA]

— ITALIA —

Cuando hablamos de arroz en Italia, realmente hablamos de risotto. El arroz se cultiva principalmente en el norte de Italia, donde las condiciones del suelo son óptimas y el clima es casi ideal.

Existen diferentes variedades de arroz que resultan adecuadas para un *risotto*, entre las que se incluyen *Arborio*, *Carnaroli* y *Maratelli*. *Nano Vialone*, probablemente la variedad de arroz más preciada, se cultiva exclusivamente en zonas designadas de la región de Verona. Su nombre completo es *Riso Nano Vialone Veronese*, una planta de la especie *Japonica*. El grano tiene que ser de tamaño medio, redondo y semilargo, con un «diente» pronunciado, una «cabeza» ligeramente rechoncha y un color blanco cremoso. *Nano Vialone* resulta especialmente indicado para el *risotto*, ya que esta variedad desprende más almidón durante su cocción.

En el municipio de Isola della Scala, en la provincia de Verona, una de las zonas más importantes en términos de producción de arroz, se celebra una *Fiera del Riso* anual. Este gran festival está dedicado por completo al arroz y al *risotto*.







FRANCO ALIBERTI

CHEF EN CRISTI

La carrera de Franco Aliberti empezó cuando se marchó de su ciudad natal a la edad de dieciséis años y se mudó a Salsomaggiore Terme. Completó sus estudios en el Istituto Alberghiero y, durante las vacaciones de verano, aprendió el fino arte de la pastelería en el restaurante de Massimo Spigarioli. Fue durante estos años cuando desarrolló una auténtica pasión por la pastelería.

«Yo solía hacer los postres en casa cuando era niño. En gran parte se lo debo a mi madre, como suele ocurrir en tantas familias italianas. *Mamma* me daba un poco de masa y me dejaba jugar con ella. Yo hacía pizza y *babà*. Mi amor por los dulces comenzó como un modo divertido y alegre de pasar el tiempo».

Pero no terminó solo con tartas y pasteles. El joven Aliberti se fue a trabajar a París con Alain Ducasse y el famoso chef italiano Gualtiero Marchesi. Después de pasar cuatro años en las cocinas de Massimiliano Le Calandre en Padua, en 2012 le admitieron en la brigada de cocina de Massimo Bottura en la Osteria Francescana, donde empezó a trabajar en 2013 como chef de pastelería. Siguieron experiencias en otros conocidos restaurantes como La Présef en Mantello. Hace poco aceptó el puesto de chef ejecutivo del restaurante Tre Cristi en Milán, donde trabajan casi exclusivamente con productos regionales.

«El arroz —es decir, por definición, el *risotto*— es un producto milanés y del norte de Italia. Tengo este *risotto* en la carta porque, con un toque pequeño y original, puedes llevar una receta clásica al siguiente nivel», afirma el chef Franco Aliberti.

RISOTTO DE COL LOMBarda CON PESCADO AHUMADO

INGREDIENTES

½ col lombarda
0,5 g de bicarbonato de sodio

250 g de *Riso Nano Vialone Veronese*

aceite de oliva extra virgen

sal y pimienta

pescado ahumado, cortado en finas rodajas a modo de *carpaccio*
(salmón, trucha, caballa)

Para la crema agria

200 g de nata

1 cucharada de zumo de limón

sal

Pique la col lombarda en un procesador de alimentos y deje aparte el zumo (puede fermentar el resto de la col para preparar un delicioso *Sauerkraut*).

Añada el bicarbonato de sodio al zumo de col lombarda. Esto será el caldo.

Cocine el *Riso Nano Vialone Veronese* brevemente en un poco de aceite de oliva, a continuación añada agua hasta que el arroz quede cubierto y siga cocinando. Después de unos 7 minutos, añada el caldo de col lombarda y siga cocinando hasta que el arroz quede tierno.

Aderece con aceite de oliva y aliñe con sal y pimienta. El resultado es un *risotto* azulado.

Mezcle la nata con el zumo de limón y aliñe con sal.

Coloque el pescado ahumado en un plato, ponga unas cucharadas de *risotto* encima del pescado y aderece con unas cucharadas de crema agria.





ΛΟΥΚΟΥΜΙ ΓΕΡΟΣΚΗΠΟΥ — LOUKOUMI GEROSKIPOU

[LOUKOUMI DE GEROSKIPOU]

— CHIPRE —

El loukoumi es una de las delicias más antiguas que se elaboran en Chipre. Es conocido con una variedad de nombres alrededor del Mediterráneo, pero, en la actualidad, la única indicación geográfica protegida (IGP) otorgada a este dulce recibe el nombre de Λουκούμι Γεροσκήπου (Loukoumi de Geroskipou). Esta versión especial tiene su origen en la ciudad de Geroskipou, en el distrito Pafos de Chipre occidental.

Aquí todavía se encuentra la calidad más fina, fiel a los principios históricos de este artículo de confitería. Las almendras y la miel de la receta tradicional, por ejemplo, deben proceder de Geroskipou, donde también debe llevarse a cabo todo el proceso de producción.

El *loukoumi* de alta calidad no debe ser pegajoso ni pastoso. Los diminutos cubos poseen una textura gelatinosa y un aroma muy característico. El *loukoumi* tradicional se prepara con agua de rosas, y se añade colorante alimentario rojo para conferir al dulce su bonito color. Pero los pasteles chipriotas también pueden añadir coco seco en lugar de azúcar glas o incorporar frutos secos y chocolate al producto final. Los sabores van desde fresa, mandarina y bergamota hasta pistacho, vainilla y plátano.







WAJDI TALHOUK

CHEF PASTELERO EN CHALET DOUX

Wajdi Talhouk abandonó su Líbano natal a la edad de 21 años para trabajar. Ansioso por viajar y explorar oportunidades, vivió y trabajó en Dubái, Moscú y Escocia, donde trabajó en prestigiosos establecimientos como Castle Terrace y The Caledonian, y más tarde en la conocida panadería The Bread Winners. Wajdi Talhouk se especializó en repostería fina y finalmente regresó a Chipre para cumplir su sueño: abrir su propio negocio con el nombre de Chalet Doux. «Al principio, quisimos tomarnos las cosas con calma. Elaborábamos *éclairs*, tartas de frutas, tarta ópera y tarta de castañas en invierno. No quería preparar cincuenta productos de pastelería distintos de los cuales solo unos cuantos fueran excelentes y el resto mediocres. En Chipre, el *loukoumi* a menudo se sirve en bodas como postre para los invitados, pero también puede servirse con café o té. El *loukoumi* tradicional de Chipre se prepara con agua de rosas, pero nosotros lo hacemos con todo tipo de sabores: limón, vainilla, bergamota, naranja... por mencionar algunos».

MACARONS DE LOUKOUMI

INGREDIENTES

28 piezas de *loukoumi*

25 g de almendras molidas

175 g de azúcar glas

una pizca de polvos de colorante alimentario rojo

90 g de claras de huevo

75 g de azúcar granulado

Para preparar los *macarons*, un robot de cocina resulta ideal. Ponga las almendras molidas, el azúcar glas y el colorante alimentario en el robot de cocina y mezcle bien.

Bata las claras de huevo con el azúcar granulado en una batidora a velocidad media-alta hasta que quede firme.

Incorpore la mezcla de almendras a las claras de huevo hasta que todo quede bien mezclado. La masa debería tener la consistencia de la lava.

Llene una manga pastelera con la masa y haga círculos de 3 cm de diámetro en un tapete de silicona colocado en una bandeja de horno.

Golpee ligeramente la bandeja de horno dos veces sobre una superficie plana para eliminar las burbujas de aire de la masa y apártela durante 30 minutos.

Hornee durante 19 minutos en un horno precalentado a 140 °C.

Corte el *loukoumi* en círculos de 4 cm de diámetro y presiónelos entre dos mitades de *macaron*. Con esta receta salen aproximadamente 28 *macarons*.





LATVIJAS LIELIE PELĒKIE ZIRŅI

[GUISANTES GRISES SECOS]

— LETONIA —

Letonia se encuentra en el noreste de Europa y es uno de los tres Estados bálticos. Su geografía, y el clima que la acompaña, han determinado en gran medida su patrimonio culinario. El paisaje es perfecto para el cultivo de patatas y una variedad de cereales.

En la década de 1990, los agricultores empezaron a experimentar con métodos de cultivo ecológicos. Este es uno de los muchos motivos por los que Letonia sigue siendo un mercado de productos de calidad en crecimiento. Tan solo en el año 2015, la UE concedió una etiqueta de autenticidad a varios de estos productos. Uno de ellos son los *Latvijas lielie pelēkie zirņi*, las semillas secas de la legumbre local *retrija*. Estas legumbres, que son comparables a los guisantes, se llevan cultivando en Letonia desde el siglo XVIII, pero su popularidad ha aumentado en los últimos años. El clima y la geografía son perfectos para el cultivo de estos guisantes, con su característico color gris y su aspecto marmóreo. La textura de esta legumbre es harinosa y el sabor es umami por excelencia, con tonos ligeramente dulces. Estos guisantes grises a menudo se comen durante la temporada navideña, cuando se acompañan con un poco de beicon.







JURIS DUKAŁSKIS

CHEF EN RESTAURANT 3

Los chefs jóvenes tuvieron que empezar a buscar una nueva identidad a principios de la década de 1990. Obviamente había restaurantes en Letonia, pero se centraban en «alimentar» a los clientes en lugar de ofrecer placer o crear una experiencia gastronómica que añadiera valor. Comer fuera era muy barato, y una visita a un restaurante era una cuestión de eficiencia. No solo se compartía la comida, sino que a veces también las mesas, hasta que cada silla estaba ocupada.

Juris Dukalskis: «Había llegado el momento de empezar a pensar en los ingredientes que podíamos producir nosotros mismos y en la agricultura ecológica. Esa es la filosofía detrás del Restaurant 3. Buscamos constantemente nuevos productos inalterados por la industrialización o la intervención humana. Elegimos nuestros productos e ingredientes con cuidado y prestamos especial atención a su origen. Compartimos estas ideas para que nuestros hijos puedan vivir en un mundo mejor que el nuestro».

El Restaurant 3 de Juris Dukalskis se convirtió en la materialización de esas ideas. El chef cocina según los preceptos de lo que llama la «nueva cocina letona»: fresca, deliciosa, de temporada, sana y siempre apoyando a los agricultores y productores locales. «Las legumbres de este plato son un excelente ejemplo de ello».

Restaurant 3 – www.restaurant3.lv

ALBÓNDIGAS DE LATVIJAS *LIELIE PELĒKIE ZIRŅI*

INGREDIENTES

300 g de *Latvijas lielie pelēkie zirņi*
(guisantes grises secos)

150 g de patatas cocidas

30 g de cebolla, finamente picada

100 g de boletus, en dados

60 g de beicon salado, en dados

50 g de mantequilla de semillas
de cáñamo o mantequilla normal

100 g de crema agria

5 g de polvo de ortiga (opcional)

sal

Deje los guisantes grises a remojo en agua durante la noche.

Cuézalos hasta que queden tiernos y mézclelos con las patatas cocidas.

Triture los guisantes y las patatas varias veces con un triturador de carne y ponga la mezcla en un bol aparte.

Cocine la cebolla finamente picada, los boletus y el beicon en una cacerola hasta que se doren.

Mezcle con la mezcla de guisantes y patatas.

Añada la mantequilla de semillas de cáñamo, sazone con sal y mezcle a conciencia.

Ahora, haga bolas con la mezcla y sírvalas con crema agria (¡no tiene que hornearlas!). Para acabar, esparza un poco de polvo de ortiga por el plato.

Este plato resulta perfecto en combinación con una cerveza letona local.





DAUJĘNU NAMINĘ DUONA

[PAN DE CENTENO DE DAUJÉNAI]

— LITUANIA —

Daujēnų naminė duona es un pan de centeno casero tradicional elaborado desde tiempos inmemoriales en el pueblo de Daujēnai, al norte de Lituania. La historia de este pan se remonta al siglo XVII.

El centeno se fermenta en artesas de roble y a continuación se cuece en el horno sobre un lecho de carbón caliente. Cada artesa confiere a la masa un sabor inconfundible y pasa de generación en generación. Esto garantiza un sabor único y un producto casero que ejemplifica las tradiciones de la bonita y mística Lituania.

El pan de Daujēnai tiene una textura suave, oscura y delicada y el sabor agridulce y atractivo característico del pan de centeno. Las semillas de alcaravea son el único ingrediente que se añade a la mezcla de harina, agua, azúcar y sal. El pan puede pesar entre 4 y 10 kilogramos. En Lituania, este pan se sirve sobre todo en ocasiones especiales, como festivales, bodas y bautizos, durante los que el pan a menudo se decora con símbolos de fuerza, lealtad y humildad. En 2014, *Daujēnų naminė duona* se incorporó a la lista de indicaciones geográficas protegidas de la Unión Europea.







DEIVYDAS PRASPALIAUSKAS

CHEF EN AMANDUS

El chef Deivydas Praspaliauskas comenzó su carrera como lavaplatos, pero a la edad de 23 años ya estaba trabajando en la cocina de su propio restaurante, Lauro Lapas. En 2014, abrió el todavía popular bistró Bistro 1 Dublis en la capital, Vilnius, al que un año más tarde le siguió el exclusivo restaurante Dublis, con más ambición, un equipo más grande y estándares más altos. Praspaliauskas ha ganado repetidas veces el título de mejor chef de Lituania y obtuvo la Baltic Culinary Star Cup en 2013, un logro que repitió en 2015 como capitán del equipo.

«Siempre he soñado con un lugar donde poder aplicar mis ideas y experimentos culinarios en un periodo de tiempo más largo», comenta el chef. «Tengo varias fuentes de inspiración: las cuatro estaciones, las obras de arte de la Galería Grafo de Vilnius y, por supuesto, las sonrisas de los clientes. Me encanta poder improvisar, incluso cuando el escenario es todo para mí».

Esta experimentación a largo plazo continúa en el restaurante propio de Deivydas, Amandus, donde se puede disfrutar de un exquisito menú gourmet con una amplia gama de productos locales. Y esto a veces incluye el delicioso pan lituano. «Nuestro menú cuenta con una preparación con remolacha roja y pan de trigo sarraceno, mantequilla de avellana y avellanas. El postre que aparece en este libro es una versión más dulce de este plato».

Amandus – www.amandus.lt

REMOLACHA ROJA CON PAN DE CENTENO Y GROSELLAS NEGRAS

INGREDIENTES

Para la cobertura

50 g de *Daujén y naminé duona*
(pan de centeno), tostado

50 g de avellanas, tostadas
20 g de mantequilla

Corte el pan y las avellanas en trozos. Derrita la mantequilla y cocine el *Daujén y naminé duona* y las avellanas juntos hasta que queden dorados.

Mezcle el yogur con las grosellas negras y el sirope de arce y sazone con una pizca de sal. Bata la nata hasta que quede rígida e incorpórela a la mezcla de yogur.

Para la crema de yogur

50 g de yogur

50 g de grosellas negras
50 g de sirope de arce
una pizca de sal
50 g de nata

Corte la remolacha roja en dados y cocínela en la mantequilla clarificada.

A continuación, haga hervir la remolacha en la leche y cocínela a fuego lento durante aproximadamente 8 o 9 minutos.

Añada la leche condensada junto con las grosellas negras y el requesón y deje reducir la mezcla entre 5 y 6 minutos.

Póngala en la nevera y a continuación añada 30 g de la mezcla de pan y avellanas.

Para la remolacha roja

100 g de remolacha roja
20 g de mantequilla clarificada
50 g de leche

50 g de leche condensada
30 g de grosellas negras
30 g de requesón

Bata los huevos hasta que se formen picos rígidos. Mezcle el azúcar con la harina de maíz (también conocida como maicena) e incorpórelo con cuidado en las claras de huevo. Añada el zumo de limón y las avellanas.

Cocine el merengue de claras de huevo en un horno a 120 °C entre 2 y 2 ½ horas.

Sirva este plato como se indica a continuación: primero, una base de remolacha roja, después una cucharada de crema de yogur, seguido del resto de la mezcla de pan y avellanas y coronado con una porción de merengue.

Para el merengue

120 g de claras de huevo
180 g de azúcar
10 g de maicena
10 g de zumo de limón
100 g de avellanas,
cortadas finamente





BEURRE ROSE

— GRAN DUCADO DE LUXEMBURGO —

Beurre rose – Marque Nationale du Grand-Duché de Luxembourg es una mantequilla de calidad superior con denominación de origen protegida (DOP), que se produce exclusivamente bajo el sello nacional en el Gran Ducado de Luxemburgo.

La mantequilla debe su fina calidad en gran parte a la flora y los pastos específicos que se encuentran en el territorio exclusivo donde pastan las vacas, pero la forma en la que se bate la mantequilla y la calidad de la crema fresca también desempeñan un papel importante. En el proceso de producción solo se utiliza crema fermentada. No se añade sal.







LÉA LINSTER

CHEF EN LÉA LINSTER

Para Léa Linster no siempre fue fácil mantenerse firme como mujer en la década de 1980, en una industria reservada casi exclusivamente para hombres y dominada por hombres. Pero estaba escrito en las estrellas: Léa Linster estaba llamada a convertirse en la *grande dame* de la gastronomía luxemburguesa. En 1987, obtuvo su primera estrella Michelin después de convertir el antiguo café-restaurante de sus padres en un templo gastronómico. Dos años más tarde, ganó el campeonato mundial de cocina, llevándose el primer premio, el Bocuse d'Or. Hasta la fecha, Léa Linster sigue siendo la única mujer que ha conseguido este prestigioso honor.

En 1991, abrió su segundo restaurante, Kaschthaus, para seguir promocionando la gastronomía en Luxemburgo. En 1996, se convirtió en la orgullosa propietaria de un viñedo cerca de Remich, en el río Mosela. A esto le siguió en 2010 la moderna brasserie Pavillon Madelaine y, un año más tarde, abrió Delicatessen, una tienda gurmé con una amplia gama de tesoros culinarios locales. Léa Linster es un ícono de la gastronomía de Luxemburgo y está orgullosa de *Beurre rose*, una de las joyas de la corona de este pequeño Gran Ducado. «Un producto agrícola único, la expresión perfecta de nuestro terreno ondulado que limita con distintas culturas en el corazón de Europa».

Restaurante Léa Linster – www.lealinster.lu

BISCUIT DE SAVOIE

INGREDIENTES

Para la crema de mantequilla

150 g de azúcar
50 ml de agua
2 yemas de huevo
2 huevos
250 g de *Beurre rose*
(mantequilla, suavizada)
2 tiros de expreso

Deje que el azúcar para la crema de mantequilla se derrita junto con el agua a una temperatura de caramelización de 120 °C. Mezcle las yemas de huevo y los huevos enteros juntos en un procesador de alimentos. Vierta lentamente el caramelo en la mezcla de huevo, batiendo los huevos de forma continua al mismo tiempo. Siga batiendo los huevos hasta que la mezcla se haya enfriado completamente. Añada la *Beurre rose* de cucharada en cucharada y siga batiendo hasta que obtenga una crema suave. Añada el expreso a la crema.

Para el bizcocho, bata las yemas de huevo junto con 75 g de azúcar. Mezcle la harina y la harina de maíz y cuele la mezcla. Bata las claras de huevo hasta que queden firmes con 100 g de azúcar y una pizca de sal. Incorpore las yemas de huevo en la mezcla de harina y harina de maíz y añada las claras de huevo batidas. Mezcle con cuidado. Engrase y enharine dos moldes, uno que mida 25 cm y otro que mida 18 cm de diámetro.

75 g de harina de maíz
una pizca de sal
250 g de almendras laminadas
1 nuez de mantequilla
50 g de azúcar

Hornee la masa durante 20 minutos en un horno precalentado a 175 °C. Deje reposar el bizcocho en una bandeja de horno y deje que se enfrie. Corte cada bizcocho en horizontal en tres rebanadas y unte la crema de mantequilla en las rebanadas. Cocine las almendras laminadas en mantequilla y azúcar hasta que se caramelicen. Cubra el exterior del bizcocho con las almendras.

Coloque los dos pasteles uno encima de otro y acabe con la crema de mantequilla.





GYULAI KOLBÁSZ

[SALCHICHA DE GYULA]

— HUNGRÍA —

La cocina húngara presenta una amplia variedad de diferentes salchichas. La más conocida es la Gyulai kolbász, que tiene un sabor particular debido al ahumado y la maduración durante varias semanas en el clima local especial.

La Gyulai kolbász, que ha obtenido la protección IGP, lleva el nombre de la ciudad húngara de Gyula. Los ingredientes son: carne de cerdo, grasa de cerdo, ajo, pimienta, sal, semillas de alcaravea y pimentón molido dulce y picante. La carne picada se embute en tripas de intestinos de cerdo, se ahúma sobre madera de haya y por último se cuelga para que se cure.

La denominación protegida europea también indica que las salchichas deberían tener una longitud de entre 18 y 26 cm y que deben venderse en pares. No puede formarse moho en el exterior de la kolbász. Las salchichas son fáciles de cortar y tienen un sabor picante y ahumado. A los húngaros les gusta servirla en una rebanada de pan o añadir la salchicha al *rakott krumpli*, un plato hecho en una sola olla con patatas y huevos. La salchicha también resulta perfecta para preparaciones más innovadoras y originales, como Eszter Palágyi la ha utilizado en su receta.







ESZTER PALÁGYI

CHEF EN EL RESTAURANTE COSTES

En 2010, el restaurante Costes se encontraba bajo la dirección del chef portugués Miguel Rocha Vieira cuando se le concedió la primera estrella Michelin de Hungría, un honor del que todavía goza en la actualidad. En 2015, le pasó el testigo a la *sous chef* Eszter Palágyi. Eszter ya había trabajado en distintos restaurantes europeos al más alto nivel, entre los que figuran Robuchon y Taubenknobel, antes de volver a Budapest para trabajar en Costes.

«Todavía me acuerdo de mi primer día en la cocina», recuerda. «En la primera hora me corté el dedo. Ni siquiera sabía cómo coger un cuchillo. Ahora creo que estoy empezando a conocer bien los ingredientes; puedo trabajar con ellos y sacar lo mejor de ellos». En 2016, Eszter Palágyi recibió el premio de chef del año de Hungría, y no sería la última vez, ya que ha ganado este título no menos de tres veces, y eso que solo tiene poco más de treinta años. Los periodistas la elogian porque trabaja con productos locales húngaros de un modo a menudo creativo y lúdico, algo muy valorado por los comensales. «Solíamos tener que traer todo de Francia. Ahora por fin podemos comprar pato de Kunsag y marinarlo en vino de Tokaji. O bagre del lago Fertö. Y la *Gyulai kolbász* es por lo menos igual de buena que otros embutidos parecidos más conocidos. Estamos bastante orgullosos de eso».

Restaurante Costes – www.costes.hu

SNACK DE GYULAI KOLBÁSZ

INGREDIENTES

1 paquete de masa filo
220 g de *Gyulai kolbász*, en dados

70 g de nata montada
4 huevos duros
finamente picados

250 g de mantequilla suave y
ligeramente salada

10 g de semillas de
mostaza de Dijon
sal y pimienta

Corte formas de la hoja de masa filo. Necesitará dos formas por ración.

En Costes, utilizamos divertidas formas de cerdo, pero un pequeño anillo de cocina liso también queda bien.

Recubra las formas con mantequilla y hornéelas durante 15 minutos hasta que queden de un color marrón dorado en un horno precalentado a 175 °C.

Mezcle con cuidado el resto de ingredientes y sazone con sal y pimienta.

Unte la mezcla en una de las formas y coloque encima una segunda forma.





VINO DE GOZO CHARDONNAY

[VINO DE GOZO]

— MALTA —

¿Bebió Ulises vino de Gozo con la ninfa Calipso? ¿Pudo este vino haber sido la razón por la que aplazó su vuelta a Ítaca?

En cualquier caso, la mágica combinación del suelo arcilloso y el clima de Gozo produce un vino mítico, un proceso en el que no solo el sol, sino también el viento, desempeñan un papel fundamental. El viento lleva una gran cantidad de sal del mar Mediterráneo; incluso se encuentra en el rocío durante los cruciales meses de verano. Aquí encontrará variedades locales de uva como G�rgentina y Gellewza; pero también se pueden plantar variedades internacionales, como Chardonnay, Merlot y Shiraz. Los vinos tanto tintos como blancos y rosados de Gozo, la isla hermana pequeña de Malta, cuentan con un estatus de Denominación de Origen Protegida. Esto significa que estos vinos solo pueden producirse a partir de uvas cultivadas en este lugar.







RAMONA FARRUGIA PRECA

CHEF EN PALAZZO PRECA

Las hermanas Preca, Ramona y Roberta, solían trabajar juntas en su restaurante familiar: Tal-Familja, en Marsascala. Cuando alcanzaron la edad de veinte años, ya eran «veteranas gastronómicas», al haber pasado la mayor parte de su infancia en la cocina de su padre, en el mítico King's Own Band Club de La Valetta. Fue allí donde picaron sus primeras ramitas de perejil y puñados de alcaparras y olivas bajo la atenta mirada de su padre, Charles. En Marsascala, Ramona desarrolló el anhelo de crear un nuevo lugar de encuentro culinario. Dicho lugar de encuentro resultó ser Palazzo Preca, situado en un palacio del siglo XVI en Strait Street, en el corazón de La Valetta. Aquí es donde también encontrará el corazón del genio culinario de las hermanas Preca. Está a un tiro de piedra del mar, que proporciona pescado, marisco y crustáceos. Y Gozo está al otro lado del agua, donde su inspiración crece en forma de bonitos y firmes racimos de uva.

«Mi plato representa el alma de la cocina mediterránea maltesa», nos cuenta Ramona. «Marisco, vino de Gozo, ajo, hierbas frescas: un plato que trae a la mesa un festín mágico».

Palazzo Preca – www.palazzoprecavalletta.com

MARISCO CON VINO DE GOZO CHARDONNAY

INGREDIENTES

4 dientes de ajo, triturados
o cortados finamente

48 almejas grandes, limpiadas

250 ml de vino de Gozo
Chardonnay

250 g de tomates cherry, picados
sal y pimienta
 hierbas frescas
(menta, albahaca, etc.)

2 cucharadas de aceite de oliva
extra virgen

1 naranja

Cocine el ajo en un poco de aceite de oliva, cubierto, en una cacerola grande a fuego medio-alto.

Añada el vino al ajo y hágalo hervir.

A continuación, añada las almejas y los tomates cherry al caldo.

Cubra la olla y cocine las almejas entre cinco y seis minutos hasta que se abran. Deshágase de cualquier almeja que no se haya abierto al final del tiempo de cocción.

Sazone con sal y pimienta.

Aderece con un poco de hierbas frescas y un trocito de naranja y sirva con pan y vino blanco de Gozo.





NOORD-HOLLANDSE GOUDA

[QUESO GOUDA DE HOLANDA SEPTENTRIONAL]

– PAÍSES BAJOS –

Desde finales de marzo hasta septiembre, cualquiera que visite el centro de la ciudad neerlandesa de Alkmaar un viernes por la mañana no dará crédito a sus ojos: portadores de queso con trajes tradicionales van de un lado para otro con unas andas especiales que llevan hasta ocho ruedas de queso gigantes.

El queso se ha comercializado desde la Edad Media en la plaza Waagplein, en el centro de la ciudad. Los portadores llevan los quesos hasta enormes balanzas bajo la atenta mirada de los maestros pesadores. Los comerciantes y probadores en la plaza controlan la calidad del queso suministrado y negocian el precio chocando las palmas de las manos.

La leche utilizada para hacer este queso procede de vacas que pasan seis horas al día pastando en prados de primavera a otoño, 120 días al año. Su leche se espesa en la quesería con cultivos iniciadores y cuajo. A continuación, esta leche espesa se corta en cuajadas. Las cuajadas se prensan en un molde de madera, confiriendo al queso su forma y permitiendo que la humedad se filtre hacia afuera. Seguidamente, el queso se embebe en salmuera y se envía al almacén. Aquí, las ruedas de queso maduran en estantes de madera a una temperatura de 12-15 °C y se giran de forma regular para conservar su forma. A continuación, se cubren con un revestimiento de parafina para evitar que se forme moho. Esto demuestra la artesanía detrás del queso de Holanda Septentrional que lleva el sello PDO.







JONNIE BOER

CHEF EN DE LIBRIJE

Jonnie Boer se convirtió en chef del restaurante De Librije en Zwolle con tan solo 24 años. Unos años más tarde, tomó las riendas del restaurante junto con su esposa Thérèse. De Librije obtuvo su primera estrella Michelin en 1993; la segunda estrella le siguió en 1999, convirtiendo a Jonnie en el chef con dos estrellas más joven de los Países Bajos. Cinco años después, De Librije fue el segundo restaurante en los Países Bajos en ser galardonado con tres estrellas Michelin.

Jonnie y Thérèse: «Comemos y bebemos cada día, pero nos gusta convertir esta necesidad diaria en una celebración, invitándole a compartir nuestro amor por la buena comida y deliciosos vinos. Ambos crecimos en esta zona, un mundo en el que pescábamos lucioperca, cogíamos menta acuática, recolectábamos setas salvajes y rebozuelos y paseábamos en batea para poner señuelos para patos. Una batea es una barca tradicional de fondo plano que se usa sobre todo en la provincia de Overijssel en estanques y lagos para cazar aves acuáticas. Este tipo de estanque también se conoce como "kooi" (señuelo). ¿Cómo no enamorarse de todos estos increíbles productos, como los fantásticos quesos que producimos aquí? Mucha gente cree que cocinar con productos regionales es nuestra especialidad, pero nosotros creemos que somos especiales precisamente porque no tenemos esa especialidad. Cuando cocinas y sirves comida con corazón y alma, con un auténtico sentimiento, todo se vuelve especial».

Restaurante De Librije – www.librije.com

PASTA CON ANGUILA Y QUESO CURADO

INGREDIENTES

400 g de pasta
(como spaghetti o linguine)

2 chalotas, picadas finamente

3 dientes de ajo, picados finamente

aceite de oliva

sal

pimienta blanca recién molida

2 anguilas ahumadas,
en filetes y en dados

½ cebolleta, cortada en anillos

3 tomates, sin piel ni semillas,
en dados

75 g de *Noord-Hollandse Gouda* curado (queso Gouda de Holanda Septentrional)

3 cucharadas de perejil, picado

Hierva la pasta *al dente* en abundante agua con sal.

Enjuague la pasta brevemente bajo agua corriente fría.

Saltee las chalotas y el ajo en un generoso chorro de aceite de oliva hasta que queden translúcidos.

Añada la pasta, caliente todo y aliñe con sal y pimienta.

Mezcle la anguila, las cebolletas y los tomates en la pasta y sirva en un bol.

Ralle un poco de queso curado *Noord-Hollandse Gouda* por encima y aderece con el perejil picado finamente. El sabor dulce y a nuez del queso completa el gusto de este plato.





STEIRISCHE KÄFERBOHNE

[JUDÍAS PINTAS ESTIRIAS]

— AUSTRIA —

Las judías son uno de los cultivos más antiguos del mundo. Ya en el siglo XVI, los conquistadores se trajeron consigo la judía pinta desde el continente americano hasta España e Inglaterra.

En los cien años que siguieron, esta planta se expandió por todo el continente europeo. Esta variedad de judía es considerablemente más resistente al frío que otras variedades y, por lo tanto, prospera en zonas con inviernos duros y veranos húmedos. Desde el siglo XIX, la judía pinta también se ha cultivado en el sudeste de la región austriaca de Estiria. Estas judías poseen una textura característica fina y cremosa y un sabor sutil. La alta calidad de las judías es el resultado de las tierras fértiles y muy aptas que se extienden por esta región geotérmica y volcánica, que incluye los distritos de Bad Radkersburg, Leibnitz, Feldbach, Fürstenfeld, Hartberg, Weiz y Graz. Las *Steirische Käferbohne* gozan del reconocimiento DOP desde 2016.







ANNA HAUMER Y VALENTIN GRUBER-KALTEIS

FUNDADORES DE KOCHNOMADEN

Anna Haumer y Valentin Gruber-Kalteis figuran entre los mejores chefs de Austria. Esta pareja trabaja junta en perfecta armonía tanto dentro como fuera de la cocina, y esto resulta evidente en su cocina natural, que rápidamente les hizo merecedores de su primera estrella Michelin. Con su aventura «Kochnomaden» (los nómadas de la cocina), cada mes organizan un «momentum», un concepto temporal como tributo a la cocina, la artesanía y la naturaleza.

Su filosofía culinaria está íntimamente relacionada con creaciones modernas, atemporales y de temporada centradas en productos locales. A este respecto, Austria es un país con innumerables posibilidades culinarias. «Para nosotros, cocinar con ingredientes como las judías pintas estirias o el aceite de semillas de calabaza de la misma región es completamente normal. No podríamos hacerlo de ninguna otra manera». El trabajo en la cocina es su profesión soñada ideal. Comentan, crean y diseñan juntos todas sus recetas y platos. «Nos conocimos en la cocina y desde entonces hemos trabajado juntos, así que estamos acostumbrados a vernos las 24 horas del día. Anna y Valentin normalmente van en un práctico *pack de dos*».

Kochnomaden – www.kochnomaden.com

CARRILLERAS DE CERDO EN ESCABECHE CON JUDÍAS PINTAS, COL PICUDA Y ACEITE DE SEMILLAS DE CALABAZA

INGREDIENTES

Para las carrilleras de cerdo

1 kg u 8 carrilleras de cerdo pequeñas
2 litros de agua
100 g de sal
100 g de sal de cura
4 cucharadas de azúcar
unos cuantos granos de pimienta negra
unas cuantas hojas de laurel
unas cuantas semillas de mostaza
200 g de cebollas
200 g de zanahorias
200 g de apio
40 g de pasta de tomate
 $\frac{1}{2}$ litro de vino blanco
2 litros de caldo de ternera
1 cucharada de harina de maíz (maicena)
40 g de semillas de calabaza, tostadas
1 manzana no demasiado dulce
(como la Gala)
240 g de *Steirische Käferbahn*
(judías pintas estirias, poner a remojo
durante la noche en agua fría)
20 g de mantequilla
50 g de aceite de semillas
de calabaza estirio
4 hojas grandes de col picuda
1 cucharada de chicharrones

Extraiga los tendones y las membranas de las carrilleras de cerdo. Disuelva la sal, la sal de cura y el azúcar en agua fría. Aliñe con la pimienta, las hojas de laurel y las semillas de mostaza. Deje marinar las carrilleras en el líquido salado entre 3 y 4 días y cubra la mezcla por completo. Saque las carrilleras del líquido y enjuáguelas minuciosamente. Corte las cebollas, las zanahorias y el apio en dados de 2 cm. Cocine las zanahorias y el apio en la mantequilla hasta que queden dorados y a continuación añada las cebollas. Añada la pasta de tomate y cocine durante varios segundos. Añada el vino blanco y reduzca el líquido.

Con una cuchara, ponga la mezcla y las carrilleras de cerdo en un horno holandés, vierta el caldo de ternera por encima, cubra y cueza a fuego lento durante 90 minutos en un horno precalentado a 180 °C. Cocine las *Steirische Käferbahn* dejadas a remojo en una olla con agua dulce. Tueste las semillas de calabaza en una sartén seca y córtelas finamente. Saque las carrilleras de cerdo del horno holandés y cuele la salsa con un colador fino en una olla. Espese la salsa hasta obtener la consistencia deseada con la harina de maíz (maicena). No hace falta añadir sal en esta etapa, la salmuera ya lo ha hecho por usted. Trocee la manzana en pequeños dados y saltéela junto con las judías pintas en una sartén con un poco de mantequilla. Sazone la manzana con una pizca de sal, añada el aceite de semillas de calabaza y un poco de agua y reduzca suavemente el líquido a fuego lento. Fríe las hojas de col picuda en aceite caliente, añada un poco de agua y cueza a fuego lento suavemente hasta que queden tiernas. Sazone con un poco de sal.

Coloque las judías pintas en un plato pequeño y bonito. Añada un par de carrilleras de cerdo y la col picuda. Aderece con las semillas de calabaza y los chicharrones y vierta unas cuantas cucharadas de salsa por encima del plato.





JABŁKA GRÓJECKIE

[MANZANAS DE GROJEC]

— POLONIA —

Las manzanas de la región polaca de Grojec son frutas de origen real, o así lo cuenta la tradición. Fueron un regalo de la reina Bona Sforza de Aragón a su marido, el rey Segismundo el Viejo.

La reina nacida en España era una apasionada de la jardinería y ordenó plantar un impresionante número de huertos frutales, que constituyó la base del cultivo de manzanas en Polonia.

El nombre *Jabłka grójeckie* está registrado como Indicación Geográfica Protegida (IGP) en la UE. Se cultivan veintisiete variedades, de las que la Gala, Gloster, Jonagold, Golden Delicious, Red Jonaprince y Ligol son las más comunes. El microclima y el terreno garantizan que las temperaturas permanezcan frescas por la noche durante el periodo que precede a la cosecha. Esto le aporta a la fruta su carácter único. El bonito color rojo de las manzanas no solo les confiere un aspecto atractivo, sino que también refleja el elevado contenido de pigmentos en la piel.







BARTOSZ SZYMCZAK

CHEF EN ROZBRAT 20

Bartosz Szymczak nació en Gdynia, cerca de Gdansk, en las costas del a veces turbulento mar Báltico. Adquirió experiencia en Londres, en las cocinas de Bleeding Heart, Arbutus y The Cow. «Mi mejor momento fue mi primer día con Tom Aitkens, el hombre tras el éxito de conceptos como Tom's Kitchen. Fue una lección de gastronomía en la que me encontré a mí mismo y desarrollé mi amor por los productos y los ingredientes». A continuación, Bartosz trabajó para el Typing Room de Lee Westcott como *sous chef* y más tarde abrió un restaurante emergente en Hong Kong con James Sharman (Noma), que tuvo como resultado el proyecto «One Star House Party». Desde 2016 trabaja en Rozbrat 20, trayendo a la mesa una cocina polaca moderna y creativa. «Nuestro lema es *valentia, locura y sabor único*», comenta el chef entre risas. «Trabajamos con no menos de ocho temporadas distintas, cada una con su correspondiente carta. Desde la hibernación en enero y febrero hasta el verano indio en octubre y la Navidad en diciembre. Cada carta presenta productos regionales, como las manzanas de Grojec y platos como *pierogi* con chorizo y colinabo».

Rozbrat 20 – www.rozbrat20.com.pl

TARTA DE MANZANA CON HELADO DE SUERO DE LECHE

INGREDIENTES

1 kg de *Jabłka grójeckie* IGP (por ejemplo manzanas Golden Delicious de Grojec), en dados
100 g de pasas
100 g de azúcar
100 g de mantequilla
10 g de canela en polvo
1 vaina de vainilla

Para el crumble
125 g de harina
125 g de mantequilla
100 g de azúcar moreno
90 g de azúcar granulado
125 g de almendras picadas

Para el helado de suero de leche
60 g de leche entera
280 g de crema doble
semillas de 1 vaina de vainilla
200 g de azúcar
120 g de yemas de huevo
470 g de suero de leche

Para la base de la tarta
250 g de mantequilla
400 g de azúcar
60 g de aceite de cacahuete
10 g de extracto de vainilla
4 huevos
560 g de harina
24 g de levadura en polvo

Para la mantequilla de almendra
125 g de mantequilla suave
125 g de azúcar
125 g de almendras picadas
125 g de huevos

Saltee las manzanas en dados, las pasas y el azúcar en mantequilla y sazone con canela y vainilla. Deje enfriar. Cuele el zumo, redúzcalo hasta obtener la consistencia de un almíbar e incorpórelo a las manzanas.

Mezcle los ingredientes del *crumble* y hornéelo en un horno precalentado a 170 °C entre 4 y 6 minutos o hasta que adquiera un ligero color marrón dorado.

Mezcle la leche con la crema doble y las semillas de vainilla. Lleve la mezcla a ebullición, déjela reposar durante 1 hora y pásela por un tamiz.

Haga una crema inglesa con el azúcar y las yemas de huevo, enfriela hasta 40 °C y a continuación, de forma muy gradual, añada el suero de leche. Déjela enfriar y procésela en una máquina de hacer helados.

Para la base de la tarta, mezcle la mantequilla, el azúcar, el aceite de cacahuete y el extracto de vainilla. Añada los huevos, la harina y la levadura en polvo y mezcle bien para formar una masa firme. Enfrie en el congelador y a continuación extienda la masa y colóquela en un molde. Hornéela a ciegas en un horno precalentado a 165 °C entre 10 y 15 minutos o hasta que quede de un color marrón dorado.

Por último, mezcle la mantequilla suave con el azúcar y añada gradualmente las almendras picadas y los huevos.

Cubra la base de la tarta con un 1/3 de la mantequilla de almendra y llene el resto de la tarta con la mezcla de manzana. Divida el *crumble* por las manzanas, recubra el *crumble* con el resto de la mantequilla de almendra y hornee la tarta en un horno precalentado a 170 °C entre 15 y 25 minutos o hasta que la mantequilla de almendra esté cocinada.

Deje enfriar y sirva con el helado de suero de leche.





PÊRA ROCHA DO OESTE

[PERA ROCHA DO OESTE]

— PORTUGAL —

En 1836, Pedro António Rocha descubrió por casualidad una variedad desconocida de peral en su propiedad, la Fazenda Rocha, situada en los alrededores de Lisboa. Cada año en septiembre, invitaba a unos cuantos amigos para disfrutar de la excepcional calidad de la fruta. Poco se podía imaginar que su descubrimiento un día sería famoso. Esta rara variedad de pera lleva el nombre de su descubridor y propietario, Pêra Rocha.

La Pêra Rocha do Oeste por lo general se cosecha en agosto. Incluso hoy en día, todavía se realiza a mano y a la manera tradicional. La fruta se sostiene y se inclina ligeramente hacia un lado para evitar dañar el tallo. Su recolección supone un arduo trabajo y el periodo de cosecha es corto pero intenso.

Esta variedad de pera se distingue por su color amarillo y/o verde claro, a veces con un tono rosado en el lado orientado hacia el sol. Su *russetting* es otra característica importante. Los azúcares se acumulan en estos puntos marrón rojizo. Cuanto más soleada es la temporada, más *russetting* presenta la pera. La pulpa es de color blanco cremoso, firme, crujiente, dulce y ligeramente granulada.







José Andrés

PRO-CHef

JOSÉ AVILLEZ

CHEF EN BELCANTO

«Nunca hubiera soñado que llegaría al punto en el que me encuentro en la actualidad. Esto solo podía pasar con un equipo dedicado y entusiasta, que se esfuerza constantemente en mejorar».

José Avillez es inequívocamente uno de los chefs más famosos de Portugal y uno de los principales defensores de la cocina portuguesa. Creció en Cascais, «entre el océano y el bosque de pinos». Aprendió de los mejores, entre los que figuran Maria de Lourdes Modesto, la autora más importante de libros sobre cocina tradicional portuguesa, y el famoso Ferran Adrià, en El Bulli. En 2008, ganó su primera estrella en el restaurante Tavares de Lisboa. Tres años más tarde, decidió abrir su propio restaurante; hoy en día, posee varios: en Lisboa, Oporto y también en Dubái. Cada restaurante cuenta con un concepto diferente, pero todos ellos comparten una pasión por la gastronomía portuguesa. Belcanto es sin duda su restaurante más famoso, coronado con dos estrellas Michelin y un lugar en el top 50 de la «Lista de los Mejores Restaurantes del Mundo».

José Avillez eligió la *Pêra Rocha do Oeste* porque se trata de un excelente ejemplo de la agricultura portuguesa: una variedad de pera descubierta por casualidad que, dos siglos después, todavía se cultiva utilizando métodos tradicionales y se cosecha a mano.

Belcanto – www.belcanto.pt

SOPA FRÍA DE PERA CON JAMÓN CURADO

INGREDIENTES

(para 8 personas)

1,5 kg de peras Rocha do Oeste maduras
zumo de 1 limón
2 litros de agua
200 g de chalotas, picadas finamente
50 g de mantequilla
pimienta negra y sal marina
160 g de jamón curado (como jamón de Jabugo)
unas hojas de menta fresca

Elija las peras más maduras. Esta sopa fría no quedará bien con peras verdes.

Pele la *Pêra Rocha do Oeste*, quite las pepitas y corte cada pera en cuatro trozos. Aparte algunas rodajas finas para el toque final.

Añada el zumo de limón al agua y emape las peras en el agua para evitar que se oxiden.

Sofría las chalotas a fuego medio en una nuez de mantequilla sin dorarlas.

Cuele las peras y añádalas a las chalotas. Sofríalas durante un tiempo más.

Añada agua hasta que todo quede sumergido.

Aliñe con sal marina y pimienta negra.

Cubra las peras con papel de horno para evitar que se oxiden y cuézalas a fuego muy bajo hasta que se hagan.

Mezcle las peras cocinadas hasta conseguir una pulpa cremosa. Aliñe en caso necesario y tamice la pulpa con un colador fino cónico si se requiere.

Ponga la sopa a un lado y déjela enfriar.

Sirva la sopa fría en platos hondos y aderécela con virutas de jamón curado, unas rodajas de pera y unas cuantas hojas de menta.







TELEMEA DE IBĂNEŞTI

[QUESO DE IBĂNEŞTI]

— RUMANÍA —

El Telemea de Ibăneşti es un queso rumano de la región de Mureş que goza de protección desde 2015.

Este queso se basa exclusivamente en leche de vaca de ganado que ha pastado por lo menos seis meses en el valle de Gurghiului. En los meses de invierno, las vacas también comen heno de la misma región. El *Telemea de Ibăneşti* le debe su característico sabor al agua del pozo de agua salada de Orşova. El *telemea* joven contiene comparativamente más agua, lo que lo convierte en un queso fresco o semicurado, mientras que el *telemea* madurado tiene más textura y sabor. Las especias, como el comino, confieren al queso un sabor a frutos secos. El *Telemea de Ibăneşti* puede comerse solo, en ensaladas, en tortillas o incluso con sabrosas tortitas. La generación más joven de chefs, entre los que figura Alex Petricean, utiliza este excepcional producto regional con una sana dosis de creatividad.







ALEX PETRICEAN

CHEF EN NOUA

«No hay ni un solo chef en el mundo que no sueñe con poseer su propio restaurante, una reflexión de sí mismo donde pueda ampliar sus ideas gastronómicas». El chef Alex Petricean, galardonado por Gault & Millau como Chef del Año en 2018 en Rumanía, vio su sueño hecho realidad en la primavera de 2019, cuando se convirtió en chef del restaurante NOUA, que se centra en la gastronomía rumana moderna. «Había llegado el momento de mostrar los tesoros de nuestro país y cómo se arraigan en la cultura rumana».

NOUA está situado en un palacete aristocrático del casco antiguo de Bucarest. «Es un gran paso para nosotros. Se nos ha dado la oportunidad de centrarnos en nuestros productos locales y en la calidad y la excelencia más que en el volumen. El *Telemea de Ibăneşti* es un excelente ejemplo de esto».

NOUA – www.nouarestaurant.ro

PAN HORNEADO RUMANO CON TELEMEA DE IBĂNEŞTI Y SALSA DE QUESO DE CABRA

INGREDIENTES

Para la masa

300 g de harina
130 g de puré de patatas (preparado de antemano)

7 g de sal
15 g de levadura
20 ml de agua caliente
200 g de yogur

Para el relleno

100 g de mantequilla
50 g de harina
50 g de leche entera
100 g de *Caşcavea de pe Valea Doftanei* (queso ahumado rumano)
200 g de patatas hervidas (sin piel)
300 g de *Telemea de Ibăneşti*

5 g de sal
2 g de pimienta
0,5 g de nuez moscada

Para la salsa

200 g de nata montada
200 g de mantequilla
150 g de queso de cabra
30 g de semillas de mostaza en escabeche (disponibles en tiendas especializadas)

4 huevos pasados por agua (4 minutos)

Para la masa, mezcle los ingredientes secos junto con el puré de patatas. Disuelva la levadura en el agua caliente y mezcle con un tenedor. Añada el yogur y amase la masa durante al menos 10 minutos hasta que quede suave y cremosa. Cábrala con film transparente y déjela reposar durante 20 minutos en la nevera. Sáquela de la nevera 10 minutos antes de utilizarla.

Para el relleno, derrita la mantequilla a fuego lento y añada la harina. Cocine la harina durante 3 minutos hasta que desprenda un olor tostado a frutos secos y a continuación añada la leche. Remueva hasta que se forme una salsa bechamel. Apártela del fuego y añada el queso ahumado en dados. Triture las patatas hervidas junto con el *Telemea de Ibăneşti*. Mezcle la mezcla de patatas y queso con la salsa bechamel. Sazone con sal, pimienta y nuez moscada y deje enfriar en la nevera.

Para la salsa, mezcle la nata montada, la mantequilla y el queso de cabra a fuego lento hasta que se forme una mezcla homogénea. Añada las semillas de mostaza en escabeche al final. Extienda la masa con un rodillo hasta conseguir un espesor de 5 mm. Corte 8 círculos de 20 cm de diámetro. Forme un nido con cada porción de masa, coloque un huevo pasado por agua en el centro junto con la bechamel de *Telemea* y cubra con otra porción de masa.

Hornee durante 7 minutos en un horno precalentado a 170 °C. Seque el pan dándole golpecitos con un paño de cocina y vierta la salsa de queso de cabra por encima.





PIRANSKA SOL

[SAL DE PIRAN]

– **ESLOVENIA** –

A la sombra de las potencias culinarias de la región alpina de Italia y Austria, en los últimos años Eslovenia se ha convertido en un destino culinario ideal.

El país tiene todo que ofrecer en términos de recursos naturales, desde pescado del mar Adriático a productos lácteos de las regiones montañosas y carne de las fértiles zonas interiores.

La sal se lleva extrayendo del mar Adriático con métodos tradicionales desde hace más de 700 años. La sal se cristaliza de forma natural y se deposita en sedimentos orgánicos que contienen todo tipo de minerales y microorganismos. La cosecha es un producto de la naturaleza y también de la ardua labor de los trabajadores en las salinas. El parque natural Salinas de Sečovlje, situado al sur de la provincia de Piran, produce sal de excelente calidad. El parque se extiende por 750 hectáreas, y la sal todavía se extrae de forma activa en la parte norte del parque. La sal de Piran, conocida como *Piranska sol*, se convirtió en un producto con denominación de origen protegida en 2014 en virtud de la legislación europea.







ANA ROŠ

CHEF EN HIŠA FRANKO

El restaurante de la chef Ana Roš, Hiša Franko, debe su existencia al imponente pero accidentado valle de Soča, al norte de Eslovenia. Su cocina es un reflejo de la naturaleza. Esta chef trabaja con lo que las montañas y el río verde esmeralda le ofrecen. Tradicionalmente, se trata de queso, huevos, carne, pescado de agua dulce, carne de caza, fruta y hierbas lisas para su recolección. «La dieta en esta parte de Europa siempre se ha basado en productos lácteos y carne», explica Ana. «Nuestra cocina respeta la naturaleza en el sentido de que coincide con las tradiciones regionales predominantes. Por eso no ofrecemos menús vegetarianos, por ejemplo. Eso sería una afrenta al duro trabajo de nuestros padres y abuelos. La sal de Piran es uno de esos productos por los que sentimos el mayor de los respetos. Algo que ha existido durante más de siete siglos y que forma parte del patrimonio cultural de Eslovenia».

El padre de Valter Kramar, pareja de Ana Roš, servía rosbif inglés en el mismo lugar hace cincuenta años. Hiša Franko se enorgullece de figurar en la lista de los 50 mejores restaurantes del mundo.

Hiša Franko – www.hisafranko.com

PATATAS EN HENO CON SALSA DE CORDERO

INGREDIENTES

Para preparar las patatas

- 80 g de heno (secado y molido en polvo)
1 kg de *Piranska sol* (sal de Piran)
100 g claras de huevo
4 patatas grandes

Para la salsa de cordero

- 2 kg de cabeza y huesos de cordero
300 g de *mirepoix* (cebolla, apio y zanahorias, cortados finamente)
5 g de orégano
3 g de romero
3 g de tomillo
10 g de pasta de tomate (de concentrado)
200 mililitros de vino blanco seco
500 g de grasa de cordero

Para la espuma de patata

- 1 kg de patatas
100 g de grasa de cordero reducida (ver preparación)
20 g de mejorana
20 g de romero
4 hojas de gelatina
100 g de nata

Para preparar las setas

- 150 g de trompetas de la muerte
20 g de mantequilla de avellana
30 g de trufa de verano de Istria

Mezcle el heno secado y molido con la sal y las claras de huevo. Cubra las patatas con la mezcla y áselas durante 45 minutos en un horno precalentado a 180 °C. Ase la cabeza y los huesos de cordero en un horno a 210 °C hasta que la grasa de los huesos se caramelice. Añada el *mirepoix* y las hierbas y siga asando el cordero. Desglase con el vino blanco y deje reducir. Cubra el cordero con agua fría, añada la pasta de tomate y cocine durante cuatro horas. Cuele y cocine la salsa durante otras dos horas adicionales. Ahora, haga hervir la grasa de cordero y deje reducir durante dos horas a fuego muy lento.

Cuele y deje enfriar la grasa en agua helada. Pele las patatas para hacer la espuma y hiérvolas con cuidado en agua salada. Cuele y aparte el líquido de cocción. Caliente la grasa de cordero una vez más junto con el romero y la mejorana.

Cocine las patatas en la grasa de cordero hasta que queden doradas. Mézclelas con el líquido de cocción en partes iguales. Empape las hojas de gelatina, escurra la humedad y añádalas junto con la nata a la mezcla. Mezcle todo en el recipiente de una pistola de espuma o bata con una batidora eléctrica hasta que se forme una espuma. Saltee las setas durante siete segundos en la mantequilla de avellana y a continuación escúrralas en un trapo de cocina.

Saque las patatas del heno y mezcle una pequeña cantidad de la mezcla de heno para el aderezo. Machaque las patatas con un tenedor y sirva con la espuma de patata, setas, trufa recién rallada y salsa de cordero. Aderece con un poco del heno salado en polvo.





STUPAVSKÉ ZELÉ

[COL FERMENTADA AL ESTILO DE STUPAVA]

– ESLOVAQUIA –

Stupavské zelé es una col fermentada elaborada a partir de coles blancas cosechadas tradicionalmente en los alrededores de la ciudad de Stupava, en la región de Záhorie. Esto todavía se realiza mediante un proceso completamente natural, según una receta tradicional, y sin conservantes añadidos.

La col había sido popular en Europa desde la segunda mitad del siglo XIX, cuando comenzó a promocionarse como una fuente de vitamina C. Hubo un respaldo generalizado para establecer fábricas que produjeran col, incluso por parte de las autoridades del Imperio austrohúngaro, en parte como respuesta a la Primera Guerra Mundial y su asociación con la pobreza, el hambre y las epidemias. Pero fuentes escritas que certifican el cultivo, la venta y la exportación de coles datan de épocas mucho más tempranas. Está claro que el cultivo de coles blancas, conocidas localmente como «zelé» durante varios siglos, desempeñó un papel clave en la historia de Mást y Stupava en términos de comercio tanto interior como exterior.

Comerciar con este producto básico ha sido, y todavía lo es, una de las principales fuentes de ingresos para muchos habitantes locales. La col encurtida de Stupava (*Stupavské zelé*) forma parte de la cultura culinaria local desde hace varios siglos. Incluso se ha convertido en la estrella de los *Dni zelá* (Días de la Col), un gran evento regional que se celebra cada año a principios de octubre. La *Stupavské zelé* es el hilo conductor de la historia de Mást y Stupava, que crea raíces que han perdurado y deberían salvaguardarse y fortalecerse. La col se fermenta en cubas de madera a una temperatura máxima de 25 °C y se sumerge en salmuera para mantenerla crujiente y evitar que se pudra. Los eslovacos la suelen comer en invierno junto con salchichas caseras y una jarra de cerveza eslovaca.







JOZEF RISKA

CHEF EN SAVOY (RADISSON BLU CARLTON)

Muchas capitales del este de Europa todavía rezuman grandeza gracias a sus edificios históricos cuidadosamente restaurados. Entre ellos figura el edificio del hotel Carlton, en el centro de Bratislava. El Savoy Café fue en su momento el lugar donde se reunía la élite profesional local para hacer negocios tomando un café, y el Savoy Restaurant conserva la atmósfera de esos días. Jozef Riska es el chef ejecutivo desde 2015. Bajo su dirección, el restaurante recibió el Trend Tip Award un año más tarde por su excelente relación calidad-precio. Según sus propias palabras, trabaja para mantener «la esencia de las recetas tradicionales, combinándolas con el lujo de las tendencias culinarias actuales».

Jozef Riska admira y valora las tradiciones de la vida rural en Eslovaquia. «La col siempre ha formado parte de esas tradiciones. Cualquiera que tuviera col en su huerto tenía acceso a una farmacia privada. La col es sana y nutritiva. Nuestro método de preparación tradicional mantiene la verdura elástica y crujiente. Trabajamos con la col de finales de invierno, que solo se encuentra en una zona muy específica: los alrededores de Stupava, desde las colinas occidentales de los Pequeños Cárpatos hasta el extremo meridional de las tierras bajas de Záhorie».

Savoy (Radisson Blu Carlton) – www.savoyrestaurant.sk

COL FERMENTADA STUPAVSKÉ ZELÉ CON SOLOMILLO GLASEADO

INGREDIENTES

- 1 cucharada de melaza
- 2 cucharadas de mostaza
- 1 cucharada de vinagre de sidra de manzana
- 1 solomillo de cerdo, aprox. 650 g
sal marina y pimienta negra
- 40 g de mantequilla
- 1 cucharadita de rábano picante rallado
- 2 cucharadas de crema agria
- 1 cucharadita de zumo de limón
- 150 g de tiras de panceta ahumada
- 50 g de avellanas
- 1 kg de col fermentada *Stupavské zelé*
hierbas frescas

Combine la melaza con la mostaza y el vinagre de sidra de manzana y restriegue la mezcla abundantemente por todo el solomillo. Ponga la carne en un recipiente para hornear y sazone generosamente con sal y pimienta. Cubra con film y deje marinar durante la noche o más tiempo en la nevera.

Precaliente el horno a 180 °C. Derrita un poco de mantequilla en una olla de hierro fundido apta para el horno. Una vez que la olla esté caliente, dore el solomillo en la mantequilla entre 2 y 3 minutos por cada lado. Coloque la olla en el horno y ase otros 10 a 15 minutos, dependiendo del grosor del solomillo.

Mientras tanto, prepare el resto del plato. Para la crema de rábanos picantes, combine el rábano picante rallado con la crema agria. Sazone con zumo de limón, sal y pimienta. Ponga la mezcla en una manga pastelera y refrigerela hasta que esté lista para su uso.

Para hacer el *crumble* de avellanas y panceta, precaliente el horno a 180 °C. Ponga papel de horno en un recipiente para hornear y dispóngala las tiras de panceta encima. Séquelas en el horno entre 20 y 25 minutos. Extienda las avellanas en otra bandeja de hornear recubierta de papel de horno y áselas durante 5 minutos en el horno. Deje enfriar la panceta y las avellanas. Rompa un par de trozos de panceta y guárdelos para el aderezo. Ponga el resto de la panceta en un robot de cocina y mezcle hasta conseguir un *crumble*. Haga lo mismo con las avellanas y mézclelas con el *crumble* de panceta.

Distribuya el *crumble* en los platos. Disponga unas cuantas cucharadas de la col fermentada por encima y con la manga haga unos cuantos puntos de crema de rábanos picantes entre medio. Termine con un trozo de solomillo, unos cuantos trozos de panceta crujiente y sus hierbas frescas favoritas.





KITKAN VIISAS

[CORÉGONO BLANCO AHUMADO DEL LAGO KITKA]

— FINLANDIA —

Los residentes de la región de Koillismaa, en el extremo noreste de Finlandia, están muy orgullosos de sus productos locales.

Dependiendo de la estación, entre estos productos figuran setas, reno, corégono de agua dulce, moras de los pantanos y hierbas silvestres. Durante siglos, la pesca y la caza han constituido la base de la supervivencia en esta inhóspita pero impresionante parte de Finlandia, cuya joya de la corona es el lago Kitkajärvi. Este gran lago está lleno de fauna acuática; es el hogar del *Kitkan viisas*, el pequeño corégono blanco, con un nombre poco habitual.

Kitkan viisas significa literalmente el «sabio del lago Kitkajärvi». Hay dos teorías sobre cómo se originó este nombre. Durante la Revolución Rusa, muchas personas se desplazaron al otro lado de la frontera. El corégono blanco se quedó en el lago y, por lo tanto, fue lo suficientemente «sabio» para no aventurarse al este hacia Rusia. Otra procedencia de este nombre poco común puede ser el hecho de que este pequeño y rápido pez no siempre resulta fácil de capturar.

El *Kitkan viisas* es mucho más pequeño que otros pescados de agua dulce. Durante los meses de invierno, este pescado parecido al lavareto se puede comer tal cual, espinas incluidas. Durante el otoño, también se consumen las preciadas huevas. En 2013, el corégono blanco obtuvo el título de denominación de origen protegida de la Unión Europea. Se trata de un manjar apreciado y muy codiciado.







KATI LASZKA

CONOCIDA CHEF PRIVADA

El turismo de naturaleza, la exploración de lo salvaje, la comida local y el forrajeo se están volviendo cada vez más populares. Los chefs nórdicos están más que contentos de satisfacer esta nueva tendencia. «Los bosques y lagos son un gran tesoro natural», afirma Kati Laszka. «Con contadas excepciones, son libremente accesibles para todo el mundo y ofrecen alimentos nutritivos durante todo el año». La narrativa desempeña un papel crucial en este sentido. Los residentes y los visitantes necesitan oír de dónde procede su comida y cómo los ingredientes en sus platos encajan en la tradición culinaria finlandesa. Y esto, a su vez, genera oportunidades antes sin explotar para el empleo y el turismo locales. «El *Kitkan viisas* es único en el mundo», subraya Kati. «Procede de las aguas limpias y puras del noreste de Finlandia. Se trata de un ingrediente fantástico que se puede encontrar tanto en los mejores restaurantes gourmet como en las cocinas de casa».

Kati Laszka trabajó varios años en los restaurantes Savoy y G.W. Sundmans, situados en el centro de Helsinki. Fue chef ejecutiva de la Ópera Nacional finlandesa entre 2011 y 2014. En la actualidad, trabaja sobre todo como chef privada para empresas y particulares y también crea recetas para distintas revistas y marcas.

www.kiehumispiste.fi

MOUSSE DE CORÉGONO BLANCO CON HUEVAS DE CORÉGONO BLANCO Y SALSA DE SUERO DE LECHE

INGREDIENTES

(para 6 personas)

Para la salsa bechamel

10 g de mantequilla

10 g de harina de trigo

100 g de leche caliente

1 hoja de gelatina (a remojo)

Para la mousse

250 g de corégono blanco

Kitkan viisas ahumado

120 g de salsa bechamel

50 g de crema agria

½ cucharadita de sal

150 g de nata doble

Para la salsa de suero de leche

25 g de eneldo

150 g de aceite neutro

(p.ej. aceite de canola)

½ cucharadita de sal

100 ml de suero de leche

¼ cucharadita de sal

½ cucharadita de azúcar

pimienta negra

Para el escabeche

50 g de vinagre de vino blanco

85 g de azúcar

150 g de agua

½ cucharada de semillas

de mostaza

150 g de pepino

50 g de cebolla roja

Para aderezar

100 g de huevas de *Kitkan viisas*

(huevas de corégono blanco del lago Kitka)

chips de pan de centeno

acedera u oca

En primer lugar, prepare la salsa bechamel. Derrita la mantequilla y añada la harina. Mezcle bien y a continuación incorpore la leche. Siga removiendo durante 5 minutos y a continuación añada la hoja de gelatina. Deje enfriar.

Mezcle el pescado en un robot de cocina hasta que quede sin grumos. Añada la bechamel y la crema agria y sazone con sal. Siga mezclando hasta que consiga una mezcla sin grumos. Pase la mezcla por un colador y deje enfriar.

Bata ligeramente la nata espesa hasta que quede firme e incorpórela poco a poco en la mezcla de corégono blanco. Primero incorpore un tercio, seguido del resto.

Escalde el eneldo brevemente en agua hirviendo. Séquelo y póngalo en una batidora con aceite y sal. Mezcle hasta que quede sin grumos.

Sazone el suero de leche con sal, azúcar y pimienta negra. Rocíe una pequeña cantidad de aceite de eneldo por encima del suero de leche y agréguelo con suavidad. El resto del aceite de eneldo puede congelarse para otra ocasión.

Por último, hierva el vinagre, el azúcar, el agua y las semillas de mostaza. Corte el pepino en dados. Vierta parte del escabeche por encima de los pepinos y deje marinar durante aproximadamente una hora. Haga lo mismo con la cebolla roja.

Sirva la mousse con la salsa de suero de leche y aderece con las huevas de *Kitkan viisas*, pepino encurtido y cebolla, un poco de chips de pan de centeno y hierbas silvestres.





KALIX LÖJRÖM

[HUEVAS DE CORÉGONO BLANCO DE KALIX]

— SUECIA —

El Kalix Löjröm es el rey del caviar sueco. Se trata de uno de los productos suecos con «Denominación Protegida de Origen» (DPO) y se considera una exquisitez, que se suele servir en ocasiones como el banquete de los premios Nobel o en bodas reales.

Las huevas son producidas por el corégono blanco, un pez que se encuentra en las aguas ligeramente saladas cerca de la costa de Kalix, al norte de Suecia. Este pescado tiene una longitud no superior a los 20 centímetros y, a pesar del gran número de pequeñas espinas, los locales lo consideran una exquisitez culinaria. Normalmente se empana y a continuación se asa o se fríe. Pero las huevas del corégono blanco que nada en las aguas de Kalix, sin embargo, tienen un color y sabor poco habitual y se consideran únicas.

La temporada de pesca está sometida a una férrea supervisión y va desde el 20 de septiembre hasta finales de octubre. La captura no tiene un impacto significativo en la población de peces del golfo de Botnia, pero la cantidad de huevas «cosechadas» varía según el año, por motivos todavía relativamente desconocidos en la actualidad. Tras la captura, las hembras son separadas de sus homólogos machos y las huevas se extraen del pescado a mano. Cada corégono blanco produce aproximadamente dos cucharadas de huevas, que a continuación se enjuagan, se secan y se salan ligeramente. Solo el Kalix Löjröm de los municipios de Haparanda, la propia Kalix, Luleå y Piteå recibe la denominación protegida de la UE.







TITTI QVARNSTRÖM

PRIMERA CHEF CON ESTRELLA MICHELIN DE SUECIA

Titti Qvarnström estudió catering en Copenhague y trabajó en algunas de las mejores cocinas de Dinamarca y Alemania antes de volver a Suecia y convertirse en la primera mujer en la historia escandinava en obtener una estrella Michelin. En 2015, su restaurante, Bloom in the Park, fue aclamado como el mejor restaurante de Suecia. También participó en programas culinarios de televisión como *Chefs* y *Battle of the Chefs*. En 2017, escribió el libro *Malmö Cooking*. En la actualidad es la líder creativa del centro de congresos Folk MAT & Möten.

«La naturaleza de Escania siempre ha sido una importante fuente de inspiración para mí», explica Titti Qvarnström. «En mi mundo siempre pasa algo. Me encanta el calor de una cocina y el ritmo de un restaurante. Esto es lo que me atrajo al negocio de la restauración. Cada día empiezas con una pizarra en blanco. Creas algo de la nada. Por eso también me encanta el final del día. Todo se limpia y las ollas están listas para usarse al día siguiente».

«Este producto procede del norte de Suecia. Los peces nadan en las aguas salobres del mar Báltico. El *Kalix Lökjrom* es mucho más barato que el caviar, pero aun así es un auténtico manjar. Por eso es un producto muy deseado que goza de una merecida protección».

www.tittiqvarnstrom.se

KALIX LÖJROM SOBRE CREMOSO PURÉ DE PATATAS SERVIDO CON CREMA AGRIA, CEBOLLA ROJA Y ENELDO

INGREDIENTES

200 g de *Kalix Löjrom*
200 ml de crema agria

2 cebollas rojas medianas
1 ramito de eneldo
500 g de patatas
100 g de mantequilla
300 ml de nata

sal
nuez moscada

Con una cuchara, vierta la crema agria en un filtro de café y escúrrala durante 30 minutos para darle una textura más firme. Corte las cebollas rojas finamente. Corte el eneldo. Pele las patatas y hiérvolas en agua abundante. Escúrralas y tritúrelas hasta convertirlas en puré. Derrita la mantequilla y añádala a las patatas. Bata la nata hasta que quede firme y mézclela con el puré para otorgarle una textura espesa y esponjosa. Sazone con sal y nuez moscada.

Con una cuchara, vierta una cantidad generosa de puré en un plato hondo. Aderece con partes iguales del *Kalix Löjrom*, cebolla roja, crema agria y eneldo. Sirva de inmediato.



Ponerse en contacto con la Unión Europea

En persona

En la Unión Europea existen cientos de centros de información Europe Direct. Puede encontrar la dirección del centro más cercano en: https://europa.eu/european-union/contact_es

Por teléfono o por correo electrónico

Europe Direct es un servicio que responde a sus preguntas sobre la Unión Europea.

Puede acceder a este servicio:

- marcando el número de teléfono gratuito: 00 800 6 7 8 9 10 11 (algunos operadores pueden cobrar por las llamadas);
- marcando el siguiente número de teléfono: +32 22999696; o
- por correo electrónico: https://europa.eu/european-union/contact_es

Buscar información sobre la Unión

En línea

Puede encontrar información sobre la Unión Europea en todas las lenguas oficiales de la Unión en el sitio web Europa: https://europa.eu/european-union/index_es

Publicaciones de la Unión Europea

Puede descargar o solicitar publicaciones gratuitas y de pago de la Unión Europea en: <https://publications.europa.eu/es/publications>. Si desea obtener varios ejemplares de las publicaciones gratuitas, póngase en contacto con Europe Direct o su centro de información local (https://europa.eu/european-union/contact_es).

Derecho de la Unión y documentos conexos

Para acceder a la información jurídica de la Unión Europea, incluido todo el Derecho de la Unión desde 1952 en todas las versiones lingüísticas oficiales, puede consultar el sitio web EUR-Lex: <http://eur-lex.europa.eu>

Datos abiertos de la Unión Europea

El portal de datos abiertos de la Unión Europea (<http://data.europa.eu/euodp/es>) permite acceder a conjuntos de datos de la Unión. Los datos pueden descargarse y reutilizarse gratuitamente con fines comerciales o no comerciales.

